Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№004
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№004", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Батон нарезают ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик батона овальной формы.
- цвет — от кремового до белого;
- вкус — характерный для хлеба пшеничного;
- запах — хлеба пшеничного;
- консистенция — мягкая, пористая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.5
Жиры, г	0.6
Углеводы, г	10.3
Энергетическая ценность, ккал	52.4

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	3.8
Mg, мг	2.6
P, мг	13
Fe, мг	0.2
K, мг	18.4
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435
БИОКЕФИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИОКЕФИР", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.4
Жиры, г	2.5
Углеводы, г	5.5
Энергетическая ценность, ккал	61

В1, мг	0.2
С, мг	0.7
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0.2

Ca, мг	108
Mg, мг	16
P, мг	95
Fe, мг	0.1
K, мг	129
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435
БИОКЕФИР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИОКЕФИР", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	165	165	16.5	16.5
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
• Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
• цвет — белый или с кремовым оттенком;
• запах — кислый, сладковатый, приятный;
• вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
• консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.6
Жиры, г	4.1
Углеводы, г	9.1
Энергетическая ценность, ккал	100.7

В1, мг	0.4
С, мг	1.2
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0.3

Ca, мг	178.2
Mg, мг	26.4
P, мг	156.8
Fe, мг	0.2
K, мг	212.9
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	35.07	26.3	3.51	2.63
с 01.09 по 31.12	32.88	26.3	3.29	2.63
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	16.3	13.1	1.63	1.31
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	20.15	13.1	2.02	1.31
с 01.03 по 31.07	21.83	13.1	2.18	1.31
с 01.08 по 31.08	16.38	13.1	1.64	1.31
с 01.09 по 31.10	17.47	13.1	1.75	1.31
с 01.11 по 31.12	18.71	13.1	1.87	1.31
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8.8	6.6	0.88	0.66
с 01.09 по 31.12	8.25	6.6	0.83	0.66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7.8	6.6	0.78	0.66
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1.9	1.9	0.19	0.19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.2	3.2	0.32	0.32
САХАР ПЕСОК	1.9	1.9	0.19	0.19
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0.4	0.4	0.04	0.04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130.9	130.9	13.09	13.09
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5.4	5.4	0.54	0.54
МОРСКАЯ КАПУСТА	0	0	0	0
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	9.86	7.1	0.99	0.71
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1.2	1.2	0.12	0.12
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	4	3.2	0.4	0.32
Выход: 165/5/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, морскую капусту, сметану. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
• цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
• вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
• консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.7
Жиры, г	4.7
Углеводы, г	8.4
Энергетическая ценность, ккал	89.4

В1, мг	0
С, мг	5.8
А, мг	0.2
Е, мг	0.1
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	36.8
Mg, мг	17.3
P, мг	43.8
Fe, мг	0.9
K, мг	242.4
I, мкг	4.6
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	41	41	4.1	4.1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2.2	2.2	0.22	0.22
САХАР ПЕСОК	5.9	5.9	0.59	0.59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1.4	1.4	0.14	0.14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.17 шт.	6.6	17 шт.	0.66
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12	12	1.2	1.2
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	18.6	18.6	1.86	1.86
ДРОЖЖИ	0.4	0.4	0.04	0.04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.4	0.4	0.04	0.04
ВАНИЛИН	0.1	0.1	0.01	0.01
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.03 шт.	1.4	3 шт.	0.14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0.7	0.7	0.07	0.07
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.
В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.
В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.
Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.
Разделку производят машинным способом или вручную.
Из теста формуют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, растаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яично-молочной смазкой, выпекают при

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — от золотистой до светло-коричневой;
- вкус, запах — свежевыпеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8.8
Жиры, г	4.6
Углеводы, г	36.2
Энергетическая ценность, ккал	224.9

В1, мг	0.1
С, мг	0.1
А, мг	0
Е, мг	0.4
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Ca, мг	50.9
Mg, мг	12.3
P, мг	90.5
Fe, мг	0.7
K, мг	105.0
I, мкг	3.3
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	15.5	12.8	1.55	1.28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.5	3.5	0.35	0.35
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18.7	18.7	1.87	1.87
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.
Консистенция: батона - мягкая, джема- нерастекающаяся.
Цвет: джема.
Вкус: джема с батоном.
Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.5
Жиры, г	3.4
Углеводы, г	18.9
Энергетическая ценность, ккал	111.6

В1, мг	0
С, мг	5.1
А, мг	0
Е, мг	0.1
Д, мкг	0.1
В2, мг	0

Ca, мг	6.8
Mg, мг	4.2
P, мг	14.9
Fe, мг	0.3
K, мг	35.6
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С МАСЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	11.7	11.7	1.17	1.17
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	23.3	23.3	2.33	2.33
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Ровные ломтики батона, намазывают маслом сливочным.Срок реализации не более 2 часов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.
Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.
Цвет: соответствует виду масла.
Вкус: соответствует виду масла.
Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.8
Жиры, г	10.4
Углеводы, г	12.1
Энергетическая ценность, ккал	148.5

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0.1
Е, мг	0.3
Д, мкг	0.2
В2, мг	0

Ca, мг	5.8
Mg, мг	3
P, мг	17.3
Fe, мг	0.2
K, мг	23.2
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	12.4	11.7	1.24	1.17
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	23.3	23.3	2.33	2.33
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
На ломтик батона кладут кусочек сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелке. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция: мягкая.
Цвет: сыра и батона.
Вкус: сыра и батона
Запах: свойственный свежим продуктам.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.4
Жиры, г	4.2
Углеводы, г	12
Энергетическая ценность, ккал	103.6

В1, мг	0
С, мг	0.1
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	107.4
Mg, мг	7.1
P, мг	73.6
Fe, мг	0.3
K, мг	31.7
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ)", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	48.7	48.7	4.87	4.87
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6.8	6.8	0.68	0.68
САХАР ПЕСОК	3.5	3.5	0.35	0.35
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.08 шт.	3.3	8 шт.	0.33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.1	0.1	0.01	0.01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0.6	0.6
САХАР ПЕСОК	6	6	0.6	0.6
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин. Отпускают с маслом или сахаром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8.7
Жиры, г	7.7
Углеводы, г	15.4
Энергетическая ценность, ккал	178.3

В1, мг	0
С, мг	0.1
А, мг	0
Е, мг	0.2
Д, мкг	0.2
В2, мг	0.1

Ca, мг	71.8
Mg, мг	10.4
P, мг	97.6
Fe, мг	0.4
K, мг	68.6
I, мкг	0.8
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ		**52.5**		**5.25**
КАРТОФЕЛЬ	15.1	11.5	1.51	1.15
СВЕКЛА	10.9	8.3	1.09	0.83
МОРКОВЬ	7.3	5.7	0.73	0.57
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10.4	8.3	1.04	0.83
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	0	0	0	0
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	0	0	0	0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5.7	5.7	0.57	0.57
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	10.3	8.3	1.03	0.83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9.8	8.3	0.98	0.83
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	36.5	17.5	3.65	1.75
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый — полукольцами/Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.
Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

Винегрет овощной
Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

- Внешний вид — картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет полит растительным маслом; винегрет уложен горкой, по.верх него уложено филе сельди;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом растительного масла;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая; сельди — нежная;

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.7
Жиры, г	7.1
Углеводы, г	4.1
Энергетическая ценность, ккал	96.0

В1, мг	0
С, мг	3.5
А, мг	0.1
Е, мг	2.5
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	28.0
Mg, мг	16.1
P, мг	67.9
Fe, мг	0.7
K, мг	178.4
I, мкг	1.9
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	132.8	106.3	13.28	10.63
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	73.8	53.1	7.38	5.31
КРУПА РИСОВАЯ	8.6	8.5	0.86	0.85
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20.4	17	2.04	1.7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4.3	4.3	0.43	0.43
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1.2	1.2	0.12	0.12
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.
Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу.
К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и перемешивают и тушат до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованного лука;
- консистенция — мягкая, сочная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.0	В1, мг	0	Ca, мг	63.0
Жиры, г	13.9	С, мг	20.2	Mg, мг	30.3
Углеводы, г	12.4	А, мг	0	P, мг	129.8
Энергетическая ценность, ккал	223.3	Е, мг	2.0	Fe, мг	2.0
		Д, мкг	0	K, мг	338.1

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

B2, мг	0.1

I, мкг	7.0
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	53.9	35	5.39	3.5
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "к/к", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.1
Жиры, г	0.1
Углеводы, г	2.2
Энергетическая ценность, ккал	13.6

В1, мг	0
С, мг	1.4
А, мг	0
Е, мг	0.4
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	6.3
Mg, мг	6.7
P, мг	19.5
Fe, мг	0.2
K, мг	34.7
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	68	68	6.8	6.8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.4	0.4	0.04	0.04
КРУПА МАННАЯ	4.8	4.8	0.48	0.48
САХАР ПЕСОК	4.8	4.8	0.48	0.48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1.7	4 шт.	0.17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0.2	0.2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2.9	2.9	0.29	0.29
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2.6	2.6	0.26	0.26
ДЖЕМ	8	8	0.8	0.8
Выход: 70/8				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.
Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.
Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
• цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
• вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
• запах — запеченного творога с соусом;
• консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11.8
Жиры, г	5.8
Углеводы, г	17.5
Энергетическая ценность, ккал	189.2

В1, мг	0
С, мг	3.3
А, мг	0
Е, мг	0.9
Д, мкг	0
В2, мг	0.1

Ca, мг	103.0
Mg, мг	17.6
P, мг	138.6
Fe, мг	0.4
K, мг	108.5
I, мкг	0.5
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№005
ЙОГУРТ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЙОГУРТ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№005", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Йогурт подают в стаканчике. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный кисломолочному продукту ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.8
Жиры, г	2.5
Углеводы, г	4.5
Энергетическая ценность, ккал	56.5

В1, мг	0
С, мг	0.7
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0.2

Ca, мг	120
Mg, мг	14
P, мг	95
Fe, мг	0
K, мг	146
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№029
КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	2.2	2.2	0.22	0.22
САХАР ПЕСОК	5.5	5.5	0.55	0.55
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100.9	100.9	10.09	10.09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	71.5	71.5	7.15	7.15
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№029", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченное горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло-шоколадный.
Вкус сладкий, с привкусом какао и молока.
Запах: свойственный какао.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.3
Жиры, г	2.7
Углеводы, г	10.2
Энергетическая ценность, ккал	80.3

В1, мг	0
С, мг	0.5
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0.1

Ca, мг	108.4
Mg, мг	20.4
P, мг	85.6
Fe, мг	0.6
K, мг	180.9
I, мкг	9.1
F, мг	0
Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	15.2	15	1.52	1.5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	112.5	112.5	11.25	11.25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4.5	4.5	0.45	0.45
САХАР ПЕСОК	4.5	4.5	0.45	0.45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1.8	1.8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую воду вместе с солью и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар и перемешивают. Варят на слабом огне под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.0
Жиры, г	6.8
Углеводы, г	17.9
Энергетическая ценность, ккал	154.0

В1, мг	0.1
С, мг	0.6
А, мг	0
Е, мг	1.1
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Ca, мг	119.7
Mg, мг	39.9
P, мг	122.1
Fe, мг	1.1
K, мг	222.2
I, мкг	10.6

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190
КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	7.5	7.5	0.75	0.75
ПШЕНО	7.5	7.5	0.75	0.75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1.8	1.8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	112.5	112.5	11.25	11.25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4.5	4.5	0.45	0.45
САХАР ПЕСОК	4.5	4.5	0.45	0.45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.3	0.3	0.03	0.03
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
• Внешний вид — зерна полностью разварены;
• цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
• вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
• запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
• консистенция — нежная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.6	В1, мг	0	Ca, мг	119.3
Жиры, г	6.6	С, мг	0.6	Mg, мг	21.9
Углеводы, г	20.1	А, мг	0	P, мг	107.9
Энергетическая ценность, ккал	159.1	Е, мг	0.3	Fe, мг	0.4

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Д, мкг	0.1	К, мг	188.5

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

B2, мг	0.1

I, мкг	10.5
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА МАННАЯ	22.5	22.5	2.25	2.25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49.1	49.1	4.91	4.91
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	73.9	73.9	7.39	7.39
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.6	0.6	0.06	0.06
САХАР ПЕСОК	2.9	2.9	0.29	0.29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.6	3.6	0.36	0.36
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
• цвет — соответствует виду каши;
• вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
• запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
• консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.2
Жиры, г	4.8
Углеводы, г	21.6
Энергетическая ценность, ккал	147.9

В1, мг	0
С, мг	0.4
А, мг	0
Е, мг	0.7
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Ca, мг	83.9
Mg, мг	12.5
P, мг	71.5
Fe, мг	0.3
K, мг	138.0
I, мкг	6.7

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22.3	22.3	2.23	2.23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51.3	51.3	5.13	5.13
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76.5	76.5	7.65	7.65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.3	0.3	0.03	0.03
САХАР ПЕСОК	2.9	2.9	0.29	0.29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4.8	4.8	0.48	0.48
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют рокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде . Оптимальная температура блюда 65° С.Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
• цвет — соответствует виду каши;
• вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
• запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
• консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.7
Жиры, г	7.1
Углеводы, г	19.8
Энергетическая ценность, ккал	162.3

В1, мг	0.1
С, мг	0.4
А, мг	0
Е, мг	0.8
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Ca, мг	92.1
Mg, мг	35.1
P, мг	121.8
Fe, мг	0.9
K, мг	186.3
I, мкг	8.2

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0
Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	29	29	2.9	2.9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48.3	48.3	4.83	4.83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	73.5	73.5	7.35	7.35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.5	0.5	0.05	0.05
САХАР ПЕСОК	2.9	2.9	0.29	0.29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4.8	4.8	0.48	0.48
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар,,варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда не ниже 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
• цвет — соответствует виду каши;
• вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
• запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
• консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.2
Жиры, г	6.0
Углеводы, г	25.3
Энергетическая ценность, ккал	177.1

В1, мг	0.1
С, мг	0.4
А, мг	0
Е, мг	0.1
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Ca, мг	89.6
Mg, мг	24.5
P, мг	122.2
Fe, мг	1.3
K, мг	174.9
I, мкг	6.6
F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	29.1	29.1	2.91	2.91
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48.3	48.3	4.83	4.83
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	73.5	73.5	7.35	7.35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.6	0.6	0.06	0.06
САХАР ПЕСОК	2.9	2.9	0.29	0.29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4.8	4.8	0.48	0.48
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
• цвет — соответствует виду каши;
• вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
• запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
• консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.2
Жиры, г	6.4
Углеводы, г	26.1
Энергетическая ценность, ккал	183.9

В1, мг	0.1
С, мг	0.4
А, мг	0
Е, мг	0.9
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Са, мг	86.7
Mg, мг	30.6
Р, мг	115.2
Fe, мг	0.9
К, мг	169.7
I, мкг	7.9

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 166
КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	48.7	48.2	4.87	4.82
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19.87	14.9	1.99	1.49
с 01.09 по 31.12	18.63	14.9	1.86	1.49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0	0	0	0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.7	3.7	0.37	0.37
Выход: 115				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
Консистенция: рассыпчатая
Цвет: светло-оранжевый от моркови
Вкус: продуктов, входящих в блюдо
Запах: продуктов, входящих в блюдо

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.1
Жиры, г	4.6
Углеводы, г	27.7
Энергетическая ценность, ккал	175.9

В1, мг	0.2
С, мг	0.3
А, мг	0.3
Е, мг	3.4
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Ca, мг	15.7
Mg, мг	91.9
P, мг	137.2
Fe, мг	3.2
K, мг	213.6
I, мкг	2.3
F, мг	0
Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	22.3	22.3	2.23	2.23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51.3	51.3	5.13	5.13
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76.5	76.5	7.65	7.65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.4	0.4	0.04	0.04
САХАР ПЕСОК	2.9	2.9	0.29	0.29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4.8	4.8	0.48	0.48
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65° С.Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
• цвет — соответствует виду каши;
• вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
• запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
• консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.7
Жиры, г	5.9
Углеводы, г	22.4
Энергетическая ценность, ккал	158.3

В1, мг	0
С, мг	0.4
А, мг	0
Е, мг	0.2
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Са, мг	83.7
Mg, мг	19.3
Р, мг	86.3
Fe, мг	0.3
К, мг	135.0
I, мкг	7.2

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189
КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	22.5	22.3	2.25	2.23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51.3	51.3	5.13	5.13
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76.4	76.4	7.64	7.64
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.6	0.6	0.06	0.06
САХАР ПЕСОК	2.9	2.9	0.29	0.29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.7	3.7	0.37	0.37
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
• цвет — соответствует виду каши;
• вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
• запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
• консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.2	В1, мг	0.1	Ca, мг	98.4
Жиры, г	5.1	С, мг	0.4	Mg, мг	19.3
Углеводы, г	20.6	А, мг	0	P, мг	125.0
Энергетическая ценность, ккал	146.0	Е, мг	0.1	Fe, мг	0.5
		Д, мкг	0.1	K, мг	158.2
		В2, мг	0.1	I, мкг	6.9

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 518
КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	20.7	19.8	2.07	1.98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	148.5	148.5	14.85	14.85
САХАР ПЕСОК	12.4	12.4	1.24	1.24
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	4.9	4.9	0.49	0.49
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Смородину, крыжовник перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.
Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1:5 и процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - прозрачный. Цвет,свойственный ягодам, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло-сладкий, свойственные виду ягод. Консистенция средней густоты, однородная без комков.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.2
Жиры, г	0.1
Углеводы, г	17.1
Энергетическая ценность, ккал	71.2

В1, мг	0
С, мг	15.8
А, мг	0
Е, мг	0.1
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	14.4
Mg, мг	6.9
P, мг	9.3
Fe, мг	0.3
K, мг	70.8
I, мкг	0.2
F, мг	0
Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 319
КНЕЛИ ИЗ КУР (ПАРОВЫЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КНЕЛИ ИЗ КУР (ПАРОВЫЕ)", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	72.6	52.3	7.26	5.23
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	5.5	5.5	0.55	0.55
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13.8	13.8	1.38	1.38
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.17 шт.	6.9	17 шт.	0.69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2.8	2.8	0.28	0.28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.7	0.7	0.07	0.07
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм). Измельченную массу соединяют с замоченным в молоке или воде батоном, добавляют соль и перемешивают, измельчают вторично на мясорубке. Добавляют яйца, сливочное масло и взбивают до получения однородной массы.
Разделывают кнели массой 20-25 г, укладывают в перфорированную емкость, смазанную маслом, и варят на пару 15-20 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают кнели с гарниром, поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом или соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.
Гарниры — каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Соус — молочный.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — паровые изделия округлой формы, без трещин и разрывов, политы аливочным маслом или соусом; гарнир положен сбоку;
• цвет поверхности — светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
• вкус, запах - характерный для вареных изделий из рубленой птицы, с привкусом и ароматом сливочного масла и молока; в меру соленый;
• консистенция — сочная, нежная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.9	В1, мг	0	Са, мг	28.6

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Жиры, г	12.8	C, мг	0.5	Mg, мг	11.5

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Углеводы, г	3.4
Энергетическая ценность, ккал	172.9

А, мг	0
Е, мг	0.3
Д, мкг	0.2
В2, мг	0.1

Р, мг	103.6
Fe, мг	1.0
К, мг	136.9
I, мкг	5.7
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271
КНЕЛИ РЫБНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КНЕЛИ РЫБНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	88	44	8.8	4.4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4.8	4.8	0.48	0.48
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	16.5	16.5	1.65	1.65
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.05 шт.	1.9	5 шт.	0.19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2.8	2.8	0.28	0.28
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом, вводят охлажденные яичные белки и взбивают, постепенно добавляя молоко, соль. Кусочек хорошо взбитой сырой кнельной массы не тонет в горячей воде. Кнельную массу разделывают при помощи кондитерского мешка на кнели (по 20-25 г) и припускают 10-15 мин, не допуская сильного кипения.Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным. Гарниры - каша вязкая, макаронные изделия отварные, овощи отварные, пюре картофельное, капуста, тушенная с яблоками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7.9
Жиры, г	3.3
Углеводы, г	3.2
Энергетическая ценность, ккал	74.7

В1, мг	0
С, мг	0.2
А, мг	0
Е, мг	0.2
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	34.6
Mg, мг	24.3
Р, мг	113.3
Fe, мг	0.4
К, мг	216.4
I, мкг	67.9
F, мг	0.3
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№045
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	16.5	16.5	1.65	1.65
САХАР ПЕСОК	5.5	5.5	0.55	0.55
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0.2	0.2	0.02	0.02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168.3	168.3	16.83	16.83
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№045", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают в стакане или кружке. Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты прозрачным отваром.
Цвет: отвара - от светло-коричневого до темно-коричневого.
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.
Вкус: сладкий или ксило-сладкий.
Запах: аромат изюма.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.4
Жиры, г	0.1
Углеводы, г	15.9
Энергетическая ценность, ккал	66.2

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	18.8
Mg, мг	7.7
P, мг	19.2
Fe, мг	0.5
K, мг	137.7
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ	25.4	24.7	2.54	2.47
САХАР ПЕСОК	16.5	16.5	1.65	1.65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142.8	142.8	14.28	14.28
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму
Консистенция: сиропа - жидкая с наличием в нем ягод
Цвет: свойственный цвету ягод
Вкус: сладко-кисловатый
Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.2
Жиры, г	0.1
Углеводы, г	17.7
Энергетическая ценность, ккал	74.4

В1, мг	0
С, мг	19.8
А, мг	0
Е, мг	0.2
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	14.1
Mg, мг	8.2
P, мг	7.4
Fe, мг	0.3
K, мг	87.4
I, мкг	0.2
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	41.3	41.3	4.13	4.13
САХАР ПЕСОК	13.2	13.2	1.32	1.32
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0.2	0.2	0.02	0.02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	167.5	167.5	16.75	16.75
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов
Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов
Вкус: сладкий или кисло-сладкий
Запах: аромат использованных плодов и ягод

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	12.8
Энергетическая ценность, ккал	51.1

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	7.1
Mg, мг	1.5
P, мг	0
Fe, мг	0
K, мг	0.9
I, мкг	0
F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	44.73	40.7	4.47	4.07
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9.9	9.9	0.99	0.99
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14.3	14.3	1.43	1.43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2.2	2.2	0.22	0.22
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5.5	5.5	0.55	0.55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3.3	3.3	0.33	0.33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.1	0.1	0.01	0.01
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон на сковороде, разогретой до 130-140° С, и доводят до готовности в жарочном шкафу с температурой 250-280° С.
При приготовлении котлет в пароконвектомате, режимы приготовления и технологию приготовления данного блюда соблюдать в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату (указать в технологической карте самостоятельно, в соответствии с инструкцией к данному пароконвектомату)

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы, равномерно обжарены, политы соусом или маслом; гарнир уложен сбоку;
• цвет корочки — светло-кремовый или светло-коричневый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
• вкус, запах — свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
• консистенция — мягкая, плотная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Белки, г	9.0	В1, мг	0	Са, мг	25.2

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Жиры, г	12.9
Углеводы, г	8.9
Энергетическая ценность, ккал	187.3

С, мг	0.4
А, мг	0
Е, мг	1.5
Д, мкг	0
В2, мг	0.1

Mg, мг	14.4
P, мг	94.7
Fe, мг	1.1
K, мг	127.5
I, мкг	3.7
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	74.8	37.4	7.48	3.74
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14.67	11	1.47	1.1
с 01.09 по 31.12	13.75	11	1.38	1.1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5.3	4.4	0.53	0.44
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	4.4	4.4	0.44	0.44
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.14 шт.	5.6	14 шт.	0.56
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5.5	5.5	0.55	0.55
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2.2	2.2	0.22	0.22
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С. Готовые изделия хранят не более 40 мин при температуре 60-65° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты аккуратно укладывают поливают их соусом паровым и гарнируют. Оптимальная температура подачи 65° С.
Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;
• цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
• вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
• запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
• консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Белки, г	7.1
Жиры, г	2.8
Углеводы, г	3.7
Энергетическая ценность, ккал	70.2

В1, мг	0
С, мг	0.5
А, мг	0.2
Е, мг	0.3
Д, мкг	0.1
В2, мг	0

Ca, мг	29.2
Mg, мг	24.5
P, мг	105.2
Fe, мг	0.5
K, мг	206.9
I, мкг	58.4
F, мг	0.3
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№028
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2.2	2.2	0.22	0.22
САХАР ПЕСОК	5.5	5.5	0.55	0.55
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	82.5	82.5	8.25	8.25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99	99	9.9	9.9
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№028", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченное молоко, сахар и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло-коричневый.
Вкус сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченного молока.
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченного молока.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.5
Жиры, г	2
Углеводы, г	10.4
Энергетическая ценность, ккал	69.9

В1, мг	0
С, мг	0.4
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0.1

Са, мг	90.2
Mg, мг	13.2
Р, мг	66.4
Fe, мг	0.3
К, мг	131.0
I, мкг	7.4
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 332
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	29.9	29.9	2.99	2.99
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1.6	1.6	0.16	0.16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2.3	2.3	0.23	0.23
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17.47	13.1	1.75	1.31
с 01.09 по 31.12	16.38	13.1	1.64	1.31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11.5	9.9	1.15	0.99
ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ	0	0	0	0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3.9	3.9	0.39	0.39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5.3	5.3	0.53	0.53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4.6	4.6	0.46	0.46
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11.33	8.5	1.13	0.85
с 01.09 по 31.12	10.63	8.5	1.06	0.85
Выход: 115				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6 л воды) в течение 20-30 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование 5-7 мин. Отварные макароны соединяют с подготовленными овощами и перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
• Внешний вид — макароны и овощи сохранили форму, легко разделяются;
• цвет — оранжевый;
• вкус, запах — характерный для отварных макарон и овощей с томатом;
• консистенция — мягкая, упругая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Белки, г	3.8
Жиры, г	6.7
Углеводы, г	23.5
Энергетическая ценность, ккал	170.3

В1, мг	0.1
С, мг	1.6
А, мг	0.4
Е, мг	2.8
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	24.3
Mg, мг	15.3
P, мг	43.1
Fe, мг	0.9
K, мг	131.8
I, мкг	2.2
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	32.2	32.2	3.22	3.22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.6	0.6	0.06	0.06
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1.2	1.2	0.12	0.12
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли). Макаронные изделия варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеились и не образовали комков. Подают в горячем виде.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65 град.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.
Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.4
Жиры, г	1.4
Углеводы, г	22
Энергетическая ценность, ккал	114.2

В1, мг	0.1
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0.7
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	7.6
Mg, мг	4.8
P, мг	25.9
Fe, мг	0.5
K, мг	39.9
I, мкг	0.5
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	174.9	173.8	17.49	17.38
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.9
Жиры, г	4.2
Углеводы, г	8.1
Энергетическая ценность, ккал	91.1

В1, мг	0.1
С, мг	0.9
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0.2

Ca, мг	177.3
Mg, мг	19.4
P, мг	125.1
Fe, мг	0.2
K, мг	253.7
I, мкг	15.6
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ШИПОВНИК СУХОЙ	16.5	16.5	1.65	1.65
САХАР ПЕСОК	5.5	5.5	0.55	0.55
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	16.5	16.5
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Промытые холодной водой плоды шиповника заливают^фят-ком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/pi Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
• Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
• цвет — характерный для используемого сырья;
• запах — приятный запах шиповника;
• вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
• консистенция — однородная, жидкая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.6
Жиры, г	0.2
Углеводы, г	13.1
Энергетическая ценность, ккал	66.7

В1, мг	0
С, мг	66
А, мг	0.2
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	15.7
Mg, мг	4.0
P, мг	2.5
Fe, мг	0.5
K, мг	9.0
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	37.5	34.9	3.75	3.49
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Вымыть, очистить, нарезать на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Аккуратно укладывать на тарелку.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.3
Жиры, г	0
Углеводы, г	0.9
Энергетическая ценность, ккал	4.9

В1, мг	0
С, мг	3.5
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	8
Mg, мг	4.9
P, мг	14.7
Fe, мг	0.3
K, мг	49.2
I, мкг	1
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 556
ОЛАДЬИ С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОЛАДЬИ С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25.8	25.8	2.58	2.58
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.03 шт.	1.2	3 шт.	0.12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25.8	25.8	2.58	2.58
ДРОЖЖИ	0.8	0.8	0.08	0.08
САХАР ПЕСОК	0.9	0.9	0.09	0.09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.4	0.4	0.04	0.04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2.8	2.8	0.28	0.28
ДЖЕМ	4.6	4.6	0.46	0.46
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В небольшом количестве воды растворяют йодированную соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах, подают с джемом по 3 штуки на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Изделие имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм, золотистый цвет, приятный вкус, без излишней кислоты. Мякиш пористый, пропеченный.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.7	В1, мг	0	Ca, мг	33.6
Жиры, г	3.7	С, мг	0.8	Mg, мг	7.7
Углеводы, г	22.9	А, мг	0	P, мг	44.6
Энергетическая ценность, ккал	140.1	Е, мг	1.2	Fe, мг	0.3
		Д, мкг	0	K, мг	82.0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

B2, мг	0	I, мкг	2.9

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2.2 шт.	88.7	220 шт.	8.87
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	32.9	32.9	3.29	3.29
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.2	0.2	0.02	0.02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5.6	5.6	0.56	0.56
Выход: 115				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.
Готовый омлет нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Порцию омлета подают на подогретой тарелке.. Оптимальная температура подачи 65° С.Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника,
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12
Жиры, г	16.1
Углеводы, г	2.2
Энергетическая ценность, ккал	201.2

В1, мг	0.1
С, мг	0.2
А, мг	0.2
Е, мг	4.2
Д, мкг	2
В2, мг	0.3

Ca, мг	78.1
Mg, мг	13.2
P, мг	177.3
Fe, мг	2
K, мг	172.2
I, мкг	20.7
F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 403
ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	61.9	51.5	6.19	5.15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4.5	4.5	0.45	0.45
СОУС СМЕТАННЫЙ		**20**		**2**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0.4	0.4	0.04	0.04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0.4	0.4	0.04	0.04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9.4	9.4	0.94	0.94
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками
3х3х35 мм, посыпают йодированной солью, обжаривают 3^1 мин, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.
Отпускают с гарниром и соусом.

Соус сметанный
Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.
Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110—120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и выме-шивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25—30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Белки, г	9.1	B1, мг	0.1	Ca, мг	10.9

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Жиры, г	7.9
Углеводы, г	0.6
Энергетическая ценность, ккал	125.7

С, мг	6.8
А, мг	3.2
Е, мг	2.6
Д, мкг	0
В2, мг	0.8

Mg, мг	8.1
Р, мг	134.4
Fe, мг	2.9
К, мг	153.5
I, мкг	4.0
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№013
ПЕЧЕНЬЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЕЧЕНЬЕ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	35	35	3.5	3.5
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№013", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.6
Жиры, г	3.4
Углеводы, г	26
Энергетическая ценность, ккал	146

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	10.2
Mg, мг	7
P, мг	31.5
Fe, мг	0.7
K, мг	38.5
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 561
ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С ПОВИДЛОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С ПОВИДЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	22.9	22.9	2.29	2.29
САХАР ПЕСОК	1.6	1.6	0.16	0.16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2.5	2.5	0.25	0.25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.06 шт.	2.4	6 шт.	0.24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.3	0.3	0.03	0.03
ДРОЖЖИ	0.9	0.9	0.09	0.09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6.1	6.1	0.61	0.61
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	0.8	0.8	0.08	0.08
ПОВИДЛО	21.1	20.9	2.11	2.09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0.8	0.8	0.08	0.08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	1	2 шт.	0.1
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подльшенный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1—1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43 г. Затем кусочки формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут повидло по 25 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С 8-10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекания повидла. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Белки, г	3.0
Жиры, г	3.4
Углеводы, г	30.9
Энергетическая ценность, ккал	165.6

В1, мг	0.1
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	1.0
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Ca, мг	9.9
Mg, мг	5.9
P, мг	29.6
Fe, мг	0.5
K, мг	66.4
I, мкг	1.0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451
ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАПУСТОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАПУСТОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	21.6	21.6	2.16	2.16
САХАР ПЕСОК	1.4	1.4	0.14	0.14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0.6	0.6	0.06	0.06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.4	0.4	0.04	0.04
ДРОЖЖИ	0.1	0.1	0.01	0.01
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0.1	0.1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37.9	30.3	3.79	3.03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1.7	1.7	0.17	0.17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1.7	4 шт.	0.17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0.9	0.9	0.09	0.09
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0.4	0.4	0.04	0.04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.4	0.4	0.04	0.04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0.2	0.2	0.02	0.02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0.6	2 шт.	0.06
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпиленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.
Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.
Прилегание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.
Тесто дрожжевое
Дрожжевое тестоприготовляют двумя способами - опарным и безопарным.
Безопарным способом тесто приготовляют преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).
Безопарный способ.
В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.
Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.
Опарный способ.
В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2- 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.
Фарш из свежей капусты
Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.
Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.1
Жиры, г	3.8
Углеводы, г	18.1
Энергетическая ценность, ккал	119.3

В1, мг	0
С, мг	5.6
А, мг	0
Е, мг	1.2
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	22.2
Mg, мг	8.7
P, мг	31.6
Fe, мг	0.5
K, мг	90.8
I, мкг	1.6
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411
ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	103.47	74.5	10.35	7.45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	8.9	8.9	0.89	0.89
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17.8	8.9	1.78	0.89
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11.87	8.9	1.19	0.89
с 01.09 по 31.12	11.13	8.9	1.11	0.89
КРУПА РИСОВАЯ	39.7	39.7	3.97	3.97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84.2	84.2	8.42	8.42
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают куби-
ками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне. Морковь нарезают кубиками, припускают
с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, йодированную
соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно
закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 мин (на водяной бане).
При отпуске плов укладьшают в тарелку горкой, так чтобы сверху была отварная мякоть кур.
При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Птица нарезана кубиками, морковь, лук - соломкой или мелкими кубиками, плов
уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и залах отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах
подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы - мягкая, сочная,
рис хорошо набухший, рассыпчатый.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16.1	В1, мг	0.1	Ca, мг	23.6
Жиры, г	22.3	С, мг	1.1	Mg, мг	34.9

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Углеводы, г	29.8	А, мг	0.3	Р, мг	173.5

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Энергетическая ценность, ккал	384.3

Е, мг	4.1
Д, мкг	0
В2, мг	0.1

Fe, мг	1.7
К, мг	217.9
I, мкг	5.8
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	150.92	98.1	15.09	9.81
с 01.03 по 31.07	163.5	98.1	16.35	9.81
с 01.08 по 31.08	122.63	98.1	12.26	9.81
с 01.09 по 31.10	130.8	98.1	13.08	9.81
с 01.11 по 31.12	140.14	98.1	14.01	9.81
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18.4	17.6	1.84	1.76
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.8	3.8	0.38	0.38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.2	0.2	0.02	0.02
Выход: 115				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
• цвет — от светло-кремового до кремового;
• вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
• консистенция — пышная, густая, однородная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.4	В1, мг	0.1	Са, мг	27.7

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Жиры, г	3.8	C, мг	7.9	Mg, мг	22.3

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Углеводы, г	16.3
Энергетическая ценность, ккал	109.9

А, мг	0
Е, мг	0.2
Д, мкг	0.1
В2, мг	0.1

Р, мг	64.6
Fe, мг	0.9
К, мг	583.5
I, мкг	6.5
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 201
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	56.62	36.8	5.66	3.68
с 01.03 по 31.07	61.33	36.8	6.13	3.68
с 01.08 по 31.08	46	36.8	4.6	3.68
с 01.09 по 31.10	49.07	36.8	4.91	3.68
с 01.11 по 31.12	52.57	36.8	5.26	3.68
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24.53	18.4	2.45	1.84
с 01.09 по 31.12	23	18.4	2.3	1.84
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	28.8	23	2.88	2.3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10.9	9.2	1.09	0.92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4.6	4.6	0.46	0.46
СОУС СМЕТАННЫЙ		**34.5**		**3.45**
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0.9	0.9	0.09	0.09
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0.9	0.9	0.09	0.09
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	18.5	18.5	1.85	1.85
Выход: 115				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1 х 1 см или дольками длиной не более 2-2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированные репу или брюкву, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15-20 мин, добавляют йодированную соль. При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью. В рагу можно добавлять в конце приготовления чеснок. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку.

Соус сметанный
Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.
Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110—120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25—30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более часа с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная,
форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших
и пареных овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.0
Жиры, г	7.9
Углеводы, г	10.2
Энергетическая ценность, ккал	129.6

В1, мг	0
С, мг	8.0
А, мг	0.4
Е, мг	2.0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	37.9
Mg, мг	19.8
P, мг	49.2
Fe, мг	0.9
K, мг	325.5
I, мкг	5.3
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 412
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	78.7	69.9	7.87	6.99
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1.9	1.9	0.19	0.19
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	119.54	77.7	11.95	7.77
с 01.03 по 31.07	129.5	77.7	12.95	7.77
с 01.08 по 31.08	97.13	77.7	9.71	7.77
с 01.09 по 31.10	103.6	77.7	10.36	7.77
с 01.11 по 31.12	111	77.7	11.1	7.77
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22	16.5	2.2	1.65
с 01.09 по 31.12	20.63	16.5	2.06	1.65
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5.8	5.8	0.58	0.58
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11.7	9.7	1.17	0.97
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3.9	3.9	0.39	0.39
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0.1	0.1
Выход: 170				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 20-25 мин.
Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Мясо вместе с соусом и гарниром уложены в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет оранжевый. Вкус умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах, свойственный мясу птицы, томата и овощей.

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14.5
Жиры, г	18.4
Углеводы, г	15.6
Энергетическая ценность, ккал	286.4

В1, мг	0.1
С, мг	8.0
А, мг	0.4
Е, мг	2.7
Д, мкг	0
В2, мг	0.2

Ca, мг	28.7
Mg, мг	37.0
P, мг	162.2
Fe, мг	2.1
K, мг	667.0
I, мкг	9.2
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	77.23	50.2	7.72	5.02
с 01.03 по 31.07	83.67	50.2	8.37	5.02
с 01.08 по 31.08	62.75	50.2	6.28	5.02
с 01.09 по 31.10	66.93	50.2	6.69	5.02
с 01.11 по 31.12	71.71	50.2	7.17	5.02
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	6.8	6.7	0.68	0.67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8.93	6.7	0.89	0.67
с 01.09 по 31.12	8.38	6.7	0.84	0.67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3.3	0.4	0.33
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1.7	1.7	0.17	0.17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	127.3	127.3	12.73	12.73
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1.2	1.2	0.12	0.12
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	7.92	5.7	0.79	0.57
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4.2	4.2	0.42	0.42
Выход: 165/5/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь – соломкой. В кипящую воду или бульон закладывают подготовленную крупу, кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин. Вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль,сметану и доводят до кипения.
Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.
Зелень (петрушки) обрабатывают в соотвествии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

• Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки масла и сметаны. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
• цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;
• вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
• консистенция картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая, говядины-мягкая, упругая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.0
Жиры, г	3.2
Углеводы, г	13.5
Энергетическая ценность, ккал	95.7

В1, мг	0.1
С, мг	4.4
А, мг	0.2
Е, мг	0.3
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	26.0
Mg, мг	19.6
P, мг	64.0
Fe, мг	0.9
K, мг	348.8
I, мкг	3.5
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	54.6	43.8	5.46	4.38
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4.67	3.5	0.47	0.35
с 01.09 по 31.12	4.38	3.5	0.44	0.35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4.1	3.5	0.41	0.35
САХАР ПЕСОК	1.1	1.1	0.11	0.11
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ 2%-НАЯ РАСТВОР	2.1	2.1	0.21	0.21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3.5	3.5	0.35	0.35
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, добавляют к капусте соль поваренную йодированную и кислоту лимонную 2%-ную (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают), после этого капусту растирают, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Лук репчатый или зеленый мелко шинкуют.
Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: от 10 до 14 °С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась.
Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.8	В1, мг	0	Ca, мг	21.5
Жиры, г	3.4	С, мг	8.2	Mg, мг	8.0
Углеводы, г	3.6	А, мг	0.1	P, мг	15.8
Энергетическая ценность, ккал	49.4	Е, мг	1.5	Fe, мг	0.4

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Д, мкг	0	К, мг	94.1

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

B2, мг	0

I, мкг	1.6
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	41.07	30.8	4.11	3.08
с 01.09 по 31.12	38.5	30.8	3.85	3.08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3.5	3.5	0.35	0.35
САХАР ПЕСОК	1.1	1.1	0.11	0.11
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Салат уложен горкой, морковь сохранила форму нарезки. Консистенция моркови хрустящая, вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.4
Жиры, г	3.4
Углеводы, г	3.1
Энергетическая ценность, ккал	45.4

В1, мг	0
С, мг	0.6
А, мг	0.6
Е, мг	1.7
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	14.1
Mg, мг	10.5
P, мг	15.3
Fe, мг	0.3
K, мг	61.6
I, мкг	1.5
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	37.8	31.9	3.78	3.19
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3.5	3.5	0.35	0.35
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Помидоры промывают, ошпаривают, вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Помидоры нарезаны дольками, сохранили сочность и форму, в меру соленые.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.4
Жиры, г	3.5
Углеводы, г	1.2
Энергетическая ценность, ккал	38.1

В1, мг	0
С, мг	3.2
А, мг	0.1
Е, мг	1.6
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	4.1
Mg, мг	5.8
P, мг	7.6
Fe, мг	0.3
K, мг	92.5
I, мкг	0.6
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	44.4	33.3	4.44	3.33
с 01.09 по 31.12	41.63	33.3	4.16	3.33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2.1	2.1	0.21	0.21
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей..

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат аккуратно укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 15градС.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: темно-малиновый.
Вкус: свойственный свекле и растительному маслу.
Запах: свеклы и растительного масла.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.5
Жиры, г	2.1
Углеводы, г	2.8
Энергетическая ценность, ккал	32.5

В1, мг	0
С, мг	1.3
А, мг	0
Е, мг	0.9
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	11.1
Mg, мг	6.6
P, мг	12.9
Fe, мг	0.5
K, мг	95.9
I, мкг	2.3
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	48.46	31.5	4.85	3.15
с 01.03 по 31.07	52.5	31.5	5.25	3.15
с 01.08 по 31.08	39.38	31.5	3.94	3.15
с 01.09 по 31.10	42	31.5	4.2	3.15
с 01.11 по 31.12	45	31.5	4.5	3.15
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23.33	17.5	2.33	1.75
с 01.09 по 31.12	21.88	17.5	2.19	1.75
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	18.3	11.9	1.83	1.19
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.14 шт.	5.6	14 шт.	0.56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4.2	4.2	0.42	0.42
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Картофель и морковь варят, очищают, нарезают мелкими кубиками, вареные
яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно проки-
пяченный в собственном соку, йодированную соль и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 14 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Салат уложен горкой. Овощи и яйца аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась,
цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый. Консистенция вареных овощей - мягкая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.9	В1, мг	0	Ca, мг	15.9
Жиры, г	4.8	С, мг	3.4	Mg, мг	15.4
Углеводы, г	6.9	А, мг	0.3	P, мг	41.6

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Энергетическая ценность, ккал	79.4

Е, мг	2.1
Д, мкг	0.1
В2, мг	0

Fe, мг	0.7
К, мг	233.5
I, мкг	3.6
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 440
СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С КАПУСТОЙ ТУШЕНОЙ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЛОЖНЫЙ ГАРНИР (КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С КАПУСТОЙ ТУШЕНОЙ)", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61.38	39.9	6.14	3.99
с 01.03 по 31.07	66.5	39.9	6.65	3.99
с 01.08 по 31.08	49.88	39.9	4.99	3.99
с 01.09 по 31.10	53.2	39.9	5.32	3.99
с 01.11 по 31.12	57	39.9	5.7	3.99
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7.6	6.9	0.76	0.69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1.9	1.9	0.19	0.19
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	53.9	39.9	5.39	3.99
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1.9	1.9	0.19	0.19
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2.53	1.9	0.25	0.19
с 01.09 по 31.12	2.38	1.9	0.24	0.19
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	1.2	1	0.12	0.1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3.1	2.9	0.31	0.29
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3.8	3.8	0.38	0.38
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0.6	0.6	0.06	0.06
САХАР ПЕСОК	1.5	1.5	0.15	0.15
Выход: 95				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят (йодированной солью), заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.
Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20—30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, предварительно бланшированный, и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.
Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

При отпуске капусту с пюре укладывают на одну тарелку, не перемешивая, поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция пюре - густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах — слегка соленый, нежный,
с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.9
Жиры, г	3.6
Углеводы, г	11.1
Энергетическая ценность, ккал	84.4

В1, мг	0
С, мг	11.1
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Са, мг	31.4
Mg, мг	17.7
Р, мг	43.5
Fe, мг	0.9
К, мг	349.6
I, мкг	4.0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442
СОК ПЕРСИКОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ПЕРСИКОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	165	165	16.5	16.5
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15' С
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.5
Жиры, г	0
Углеводы, г	27.2
Энергетическая ценность, ккал	112.2

В1, мг	0
С, мг	9.9
А, мг	0.1
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0.1

Ca, мг	8.3
Mg, мг	19.8
P, мг	24.8
Fe, мг	0.3
K, мг	250.8
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442
СОК ЯБЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ЯБЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	165	165	16.5	16.5
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не ниже 15° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.8
Жиры, г	0.2
Углеводы, г	16.7
Энергетическая ценность, ккал	71

В1, мг	0
С, мг	3.3
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	11.6
Mg, мг	6.6
P, мг	11.6
Fe, мг	2.3
K, мг	198
I, мкг	1.7
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368
СОУС МОЛОЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС МОЛОЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0.2	0.2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0.2	0.2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.1	0.1	0.01	0.01
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Используют соус для запекания овощей, мяса, рыбы.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — однородная масса с гладкой поверхностью;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — нежный, умеренно соленый;
- запах — кипяченого молока:
- консистенция — густой сметаны.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.5
Жиры, г	1.9
Углеводы, г	1.9
Энергетическая ценность, ккал	26.3

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	11.7
Mg, мг	1.5
P, мг	9.1
Fe, мг	0
K, мг	17.3
I, мкг	0.9
F, мг	0
Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 371
СОУС СМЕТАННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОУС СМЕТАННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1.6	1.6	0.16	0.16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15.2	15.2	1.52	1.52
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5.2	5.2	0.52	0.52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.1	0.1	0.01	0.01
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — умеренно соленый, свежей сметаны;
- запах — свежей сметаны;
- консистенция — вязкая, полужидкая, эластичная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.3
Жиры, г	0.8
Углеводы, г	1.3
Энергетическая ценность, ккал	15.5

В1, мг	0
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	5.1
Mg, мг	0.8
P, мг	3.9
Fe, мг	0
K, мг	7.7
I, мкг	0.5
F, мг	0
Se, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, КУРОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, КУРОЙ ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	0	0	0	0
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	53.23	34.6	5.32	3.46
с 01.03 по 31.07	57.67	34.6	5.77	3.46
с 01.08 по 31.08	43.25	34.6	4.33	3.46
с 01.09 по 31.10	46.13	34.6	4.61	3.46
с 01.11 по 31.12	49.43	34.6	4.94	3.46
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13.8	13.8	1.38	1.38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8.3	6.9	0.83	0.69
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9.2	6.9	0.92	0.69
с 01.09 по 31.12	8.63	6.9	0.86	0.69
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.4	3.4	0.34	0.34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	124.3	124.3	12.43	12.43
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	18.7	13.4	1.87	1.34
Выход: 165/10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.
Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
• цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
• вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;
• консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.3
Жиры, г	5.4
Углеводы, г	12.9
Энергетическая ценность, ккал	126.4

В1, мг	0.1
С, мг	3.3
А, мг	0.2
Е, мг	1.4
Д, мкг	0.1
В2, мг	0

Ca, мг	26.6
Mg, мг	24.6
P, мг	73.6
Fe, мг	1.6
K, мг	350.2
I, мкг	3.7
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76.62	49.8	7.66	4.98
с 01.03 по 31.07	83	49.8	8.3	4.98
с 01.08 по 31.08	62.25	49.8	6.23	4.98
с 01.09 по 31.10	66.4	49.8	6.64	4.98
с 01.11 по 31.12	71.14	49.8	7.11	4.98
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6.6	6.6	0.66	0.66
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8.8	6.6	0.88	0.66
с 01.09 по 31.12	8.25	6.6	0.83	0.66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7.9	6.6	0.79	0.66
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1	1	0.1	0.1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126.2	126.2	12.62	12.62
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	6.2	4.4	0.62	0.44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.6	0.6	0.06	0.06
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0.9	0.9	0.09	0.09
Выход: 165/5/1				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.
В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют соль.
Птицу подготавливают в соответствии с требованиями санитарных правил, отваривают, порционируют, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут, кладут в порционную посуду перед отпуском.
Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи +60...+65°С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

• Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
• цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
• вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
• консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.7
Жиры, г	1.8
Углеводы, г	13.6
Энергетическая ценность, ккал	80.7

В1, мг	0.1
С, мг	5.0
А, мг	0.2
Е, мг	0.1
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	20.3
Mg, мг	17.2
P, мг	45.5
Fe, мг	0.9
K, мг	334.1
I, мкг	3.3
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	100.77	65.5	10.08	6.55
с 01.03 по 31.07	109.17	65.5	10.92	6.55
с 01.08 по 31.08	81.88	65.5	8.19	6.55
с 01.09 по 31.10	87.33	65.5	8.73	6.55
с 01.11 по 31.12	93.57	65.5	9.36	6.55
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8.67	6.5	0.87	0.65
с 01.09 по 31.12	8.13	6.5	0.81	0.65
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7.9	6.5	0.79	0.65
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1.6	1.6	0.16	0.16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114.5	114.5	11.45	11.45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.7	0.7	0.07	0.07
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ № 121		**16.4**		**1.64**
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25.97	18.7	2.6	1.87
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2	1.6	0.2	0.16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1.6	1.6	0.16	0.16
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.03 шт.	1.1	3 шт.	0.11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.1	0.1	0.01	0.01
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год2012", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Фрикадельки мясные

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.С . Срок реализации не более 2 часов

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.
Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.
Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-желтый.
Вкус: овощей и и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.
Запах: продуктов, входящих в суп.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.9
Жиры, г	5.3
Углеводы, г	11.4
Энергетическая ценность, ккал	113.2

В1, мг	0.1
С, мг	5.8
А, мг	0.2
Е, мг	0.8
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	21.9
Mg, мг	21.3
P, мг	71.9
Fe, мг	1.1
K, мг	437.4
I, мкг	5.1
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	101.54	66	10.15	6.6
с 01.03 по 31.07	110	66	11	6.6
с 01.08 по 31.08	82.5	66	8.25	6.6
с 01.09 по 31.10	88	66	8.8	6.6
с 01.11 по 31.12	94.29	66	9.43	6.6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8.8	6.6	0.88	0.66
с 01.09 по 31.12	8.25	6.6	0.83	0.66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7.9	6.6	0.79	0.66
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1.7	1.7	0.17	0.17
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1.7	1.7	0.17	0.17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115.5	115.5	11.55	11.55
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		**16.5**		**1.65**
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	33	16.5	3.3	1.65
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.02 шт.	0.7	2 шт.	1.522
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4.2	3.5	0.42	0.35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.1	0.1	0.01	0.01
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Фрикадельки рыбные
Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленый лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Можно лук измельчать вместе с рыбным филе. Сформованные шарики массой 15-18 г варят на пару или припускают в бульоне до готовности. Фрикадельки кладут в суп при отпуске.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

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

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.1
Жиры, г	2.1
Углеводы, г	12.0
Энергетическая ценность, ккал	83.7

В1, мг	0.1
С, мг	6.0
А, мг	0.2
Е, мг	0.8
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	23.4
Mg, мг	27.1
P, мг	79.9
Fe, мг	0.9
K, мг	485.6
I, мкг	28.0
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 156
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115.5	115.5	11.55	11.55
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	71	35.5	7.1	3.55
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	114.15	74.2	11.42	7.42
с 01.03 по 31.07	123.67	74.2	12.37	7.42
с 01.08 по 31.08	92.75	74.2	9.28	7.42
с 01.09 по 31.10	98.93	74.2	9.89	7.42
с 01.11 по 31.12	106	74.2	10.6	7.42
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8.8	6.6	0.88	0.66
с 01.09 по 31.12	8.25	6.6	0.83	0.66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8.3	6.6	0.83	0.66
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.3	3.3	0.33	0.33
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут
картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припушенгые
с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением йодированной
соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные. Вкус и аромат свежесваренной рыбы и овощей.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7.1	В1, мг	0.1	Са, мг	29.4

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Жиры, г	3.2
Углеводы, г	12.7
Энергетическая ценность, ккал	109.0

С, мг	6.4
А, мг	0.2
Е, мг	0.3
Д, мкг	0
В2, мг	0.1

Mg, мг	37.2
Р, мг	122.5
Fe, мг	1.1
К, мг	596.2
I, мкг	57.5
F, мг	0.2
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 167
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26.4	19.8	2.64	1.98
с 01.09 по 31.12	24.75	19.8	2.48	1.98
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20.7	16.5	2.07	1.65
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	22.77	14.8	2.28	1.48
с 01.03 по 31.07	24.67	14.8	2.47	1.48
с 01.08 по 31.08	18.5	14.8	1.85	1.48
с 01.09 по 31.10	19.73	14.8	1.97	1.48
с 01.11 по 31.12	21.14	14.8	2.11	1.48
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7.9	6.6	0.79	0.66
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3.3	3.3	0.33	0.33
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.3	3.3	0.33	0.33
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24.7	24.7	2.47	2.47
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	123.8	123.8	12.38	12.38
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Все овогни, кроме картофеля мелко шинкуют. В кипящий бульон или воду
закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими.
На отваре готовят белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или отваром, проваривают 5-7 мин. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.
Отпускают, посыпая рубленой зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 75 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Суп должен представлять собой однородную массу, без комков заварившейся
муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, «густых сливок».
Цвет белый с розоватым оттенком. Вкус нежный, в меру соленый.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.1
Жиры, г	3.3
Углеводы, г	8.4
Энергетическая ценность, ккал	72.5

В1, мг	0
С, мг	5.0
А, мг	0.4
Е, мг	0.2
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	50.4
Mg, мг	17.4
P, мг	46.3
Fe, мг	0.6
K, мг	206.8
I, мкг	4.6
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 413
СУФЛЕ ИЗ КУР

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ ИЗ КУР", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	99.12	90.2	9.91	9.02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.23 шт.	9.4	23 шт.	0.94
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11.2	11.2	1.12	1.12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2.4	2.4	0.24	0.24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0.2	0.2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0.2	0.2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1	1	0.1	0.1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3.7	3.7	0.37	0.37
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100 °С в течение 5 мин, охлаждают до температуры 50 °С. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымегшгвают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220—250 °С или варят на пару 25-30 мин. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделится от стенок формы или противня.
Отпускают с гарниром и маслом

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарниры: каши вязкие или рассыпчатый рис, макаронные изделия отварные, пюре овощные.
Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (запеченное), полито маслом. Гарнир расположен сбоку, поверхность пюре, вязких каш прокарбована ложкой. Цвет суфле - беловато-серый, гарнира в соответствии с продуктами. Вкус и запах суфле - отварной птицы, с привкусом молока. Консистенция нежная, пористая, гарнир не растекается по тарелке.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Белки, г	17.6	B1, мг	0.1	Ca, мг	30.2

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Жиры, г	22.9
Углеводы, г	2.0
Энергетическая ценность, ккал	283.8

С, мг	0.6
А, мг	0.1
Е, мг	0.5
Д, мкг	0.3
В2, мг	0.1

Mg, мг	17.2
Р, мг	160.8
Fe, мг	1.5
К, мг	208.1
I, мкг	8.3
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к
СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	62.7	58.3	6.27	5.83
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1.1	1.1	0.11	0.11
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0	0	0	0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	28.6	28.6	2.86	2.86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9.8	8.3	0.98	0.83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1.1	1.1	0.11	0.11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.14 шт.	5.7	14 шт.	0.57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.3	0.3	0.03	0.03
КРУПА МАННАЯ	3.3	3.3	0.33	0.33
Выход: 55				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "к/к", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать ломтиками и тушить в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного 3-5 минут. Затем добавить в печень лук репчатый, соль и тушить еще 10-15 минут. Готовую массу остудить. Пропустить через мясорубку, соединить с молочным соусом, хорошо вымесить, добавить желтки яиц (яйца предварительно обрабатывают согласно СанПиН), растопленное сливочное масло. Белки взбить в густую пену и аккуратно ввести в готовую смесь. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень слоем 3-4 см и запекать в духовом шкафу при температуре 220-230 град. 20-25 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают с овощным гарниром.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Поверхность суфле-ровная, консистенция-однородная, рыхлая, цвет-темно-коричневый. Запах- свойственный йнабору продуктов.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.0	В1, мг	0.1	Ca, мг	40.4
Жиры, г	5.5	С, мг	8.2	Mg, мг	13.9
Углеводы, г	4.3	А, мг	3.7	P, мг	184.1
Энергетическая ценность, ккал	126.8	Е, мг	1.4	Fe, мг	3.5
		Д, мкг	0.1	K, мг	230.3

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

B2, мг	0.9

I, мкг	7.6
F, мг	0.1
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ВАРЕНЬЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ВАРЕНЬЕМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	63.6	63	6.36	6.3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8.2	8.2	0.82	0.82
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.04 шт.	1.7	4 шт.	0.17
САХАР ПЕСОК	5.7	5.7	0.57	0.57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.6	0.6	0.06	0.06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3.2	3.2	0.32	0.32
ВАРЕНЬЕ	7	7	0.7	0.7
Выход: 70				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.
Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

• Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;
• цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
• вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
• запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
• консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.9	В1, мг	0	Ca, мг	93.1
Жиры, г	6.5	С, мг	0.2	Mg, мг	13.6

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Углеводы, г	17.8	А, мг	0	Р, мг	121.8

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Энергетическая ценность, ккал	190.4

Е, мг	1.3
Д, мкг	0
В2, мг	0.1

Fe, мг	0.3
К, мг	90.8
I, мкг	0.4
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№003
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№003", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Укладывают на тарелку.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик хлеба.
- цвет — характерный для используемых компонентов;
- запах - характерный для используемых компонентов;
- вкус — приятный, характерный для хлеба;Консистенция – мягкая, пористая.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2
Жиры, г	0.3
Углеводы, г	12.7
Энергетическая ценность, ккал	61.2

В1, мг	0.1
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0.7
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	5.4
Mg, мг	5.7
P, мг	26.1
Fe, мг	1.2
K, мг	40.8
I, мкг	1.7
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 505
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (2-Й ВАРИАНТ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С ЛИМОНОМ (2-Й ВАРИАНТ)", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С ЛИМОНОМ (2-Й ВАРИАНТ)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ-ЗАВАРКА		**20.6**		**2.06**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0.4	0.4	0.04	0.04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21.4	21.4	2.14	2.14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144.4	144.4	14.44	14.44
САХАР ПЕСОК	12.4	12.4	1.24	1.24
ЛИМОН	9.6	5.8	0.96	0.58
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Чай-заварка
Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 мин, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 мин.
Заваренный чай кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1,0 г сухого чая на порцию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.2	В1, мг	0	Ca, мг	10.9
Жиры, г	0	С, мг	0.9	Mg, мг	3.7

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Углеводы, г	12.4	А, мг	0	Р, мг	4.2

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Энергетическая ценность, ккал	50.9

Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0

Fe, мг	0.4
К, мг	20.3
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№026
ЧАЙ С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ - ЗАВАРКА		**27.5**		**2.75**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0.3	0.3	0.03	0.03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27.2	27.2	2.72	2.72
САХАР ПЕСОК	4.6	4.6	0.46	0.46
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	84.4	82.5	8.44	8.25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55	55	5.5	5.5
Выход: 165				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№026", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченное молоко.

Чай - заварка
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.
Консистенция жидкая.
Цвет: серовато-белый.
Вкус: сладкий, с привкусом молока.
Запах: свойственный молоку и чаю.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.32	Е, мг	0	К, мг	120.89
Жиры, г	2.01	А, мг	0	Ca, мг	87.72
Углеводы, г	8.87	В2, мг	0.1	P, мг	59.4
Энергетическая ценность, ккал	63.06	В1, мг	0	Mg, мг	10.05
		Д, мкг	0	Fe, мг	0.1

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

C, мг	0.4	I, мкг	7.4

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК№030
ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ - ЗАВАРКА		**21.9**		**2.19**
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0.2	0.2	0.02	0.02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23.7	23.7	2.37	2.37
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142.6	142.6	14.26	14.26
САХАР ПЕСОК	5.5	5.5	0.55	0.55
Выход: 165/5				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "ТК№030", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.Чай заваривают кипятком, добавляют сахар, доводят до кипения.

Чай - заварка
Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 75 град.С Срок реализации не более 2 часов.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.01
Жиры, г	0
Углеводы, г	5.72
Энергетическая ценность, ккал	22.97

Е, мг	0
А, мг	0
В2, мг	0
В1, мг	0
Д, мкг	0
С, мг	0

К, мг	0.67
Са, мг	6.89
Р, мг	0
Mg, мг	1.51
Fe, мг	0
I, мкг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

F, мг	0

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 572
ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	30	30	3	3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ ВИТАМИН.	0.8	0.8	0.08	0.08
САХАР ПЕСОК	1.3	1.3	0.13	0.13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1.4	1.4	0.14	0.14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.07 шт.	3	7 шт.	0.3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.4	0.4	0.04	0.04
ДРОЖЖИ	0.9	0.9	0.09	0.09
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11.3	11.3	1.13	1.13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	52.46	34.1	5.25	3.41
с 01.03 по 31.07	56.83	34.1	5.68	3.41
с 01.08 по 31.08	42.63	34.1	4.26	3.41
с 01.09 по 31.10	45.47	34.1	4.55	3.41
с 01.11 по 31.12	48.71	34.1	4.87	3.41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11	11	1.1	1.1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0.07 шт.	3	7 шт.	0.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2.8	2.8	0.28	0.28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0.5	0.5	0.05	0.05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0.1	0.1	0.01	0.01
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	0.8	0.8	0.08	0.08
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто делят на куски массой
53 г и раскатывают в гларики. Через 5 мин раскатывают и укладывают на противни, смазанные жиром. Оставляют для расстойки на 30^40 мин. После расстойки на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яично-сметанной смесью и выпекают при температуре 230-240 °С в течение 10 мин.
Готовые шанежки смазывают сливочным маслом.
Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипяченое молоко, массу перемешивают, вбивают, постепенно добавляя яйца.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи: 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

6.1. Органолептические показатели качества:

Картофельная масса равномерно покрывает всю поверхность теста. Цвет от золотистого до кремового. Вкус, свойственный картофелю и дрожжевому тесту с ароматом сметаны и яиц. Мякиш пористый, пропеченный.

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.3
Жиры, г	5.8
Углеводы, г	28.4
Энергетическая ценность, ккал	187.0

В1, мг	0.2
С, мг	2.7
А, мг	0
Е, мг	1.1
Д, мкг	0.2
В2, мг	0.1

Ca, мг	36.4
Mg, мг	15.3
P, мг	72.6
Fe, мг	0.8
K, мг	278.8
I, мкг	5.4
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24.92	16.2	2.49	1.62
с 01.03 по 31.07	27	16.2	2.7	1.62
с 01.08 по 31.08	20.25	16.2	2.03	1.62
с 01.09 по 31.10	21.6	16.2	2.16	1.62
с 01.11 по 31.12	23.14	16.2	2.31	1.62
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33.8	27	3.38	2.7
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9.07	6.8	0.91	0.68
с 01.09 по 31.12	8.5	6.8	0.85	0.68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6.5	5.4	0.65	0.54
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1.3	1.3	0.13	0.13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2.7	2.7	0.27	0.27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108.3	108.3	10.83	10.83
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0.4	0.4	0.04	0.04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4.2	4.2	0.42	0.42
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0.9	0.9	0.09	0.09
Выход: 165/5/1				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 75 град.
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками.
Консистенция: капусты -упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный.
Вкус капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый.
Запах: продуктов входящих в щи.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.1
Жиры, г	3.3
Углеводы, г	5.1
Энергетическая ценность, ккал	57.2

В1, мг	0
С, мг	7.2
А, мг	0.2
Е, мг	1.1
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	29.0
Mg, мг	12.7
P, мг	26.2
Fe, мг	0.7
K, мг	185.9
I, мкг	2.5
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58

Утверждаю
Заведующий
/Титова
Маргарита
_____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ", вырабатываемое и реализуемое МАДОУ "Детский сад № 33 "Росинка".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	113.6	100	11.36	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.4
Жиры, г	0.4
Углеводы, г	9.8
Энергетическая ценность, ккал	47

В1, мг	0
С, мг	10
А, мг	0
Е, мг	0.6
Д, мкг	0
В2, мг	0

Ca, мг	16
Mg, мг	8
P, мг	11
Fe, мг	2.2
K, мг	278
I, мкг	2
F, мг	0
Se, мг	0

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____ /Вебер Ольга Викторовна/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 33 "РОСИНКА", Титова Маргарита Александровна, Заведующий
20.11.2022 15:47 (MSK), Сертификат 9B678C556483843A6094ED7D03FB3D58