

Цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

2 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 34	34/1	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,73	4,67	25,48	160,50
ТТК № 13	13/1	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1,60	0,54	24,92	107,60
ТТК № 44	44/1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,40	1,70	14,20	88,40
Итого за прием пищи:			400	9,73	6,91	64,60	356,50
II Завтрак							
ТТК № 38	38/1	КЕФИР М.Д.Ж. 2,5%	180	5,22	4,50	7,20	90,00
Итого за прием пищи:			180	5,22	4,50	7,20	90,00
Обед							
ТТК №54	54/2	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
ТТК № 81	81/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ((С ГОРОХОМ) И ГРЕНКАМИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА)	200	4,71	4,17	21,02	128,23
ТТК № 153	153/1	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	80	6,31	10,32	8,98	171,00
ТТК № 45	45/1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	140	3,03	4,21	25,68	152,06
ТТК № 89	89/2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,22	9,26	44,20
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 129	129/1	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0,12	0,11	17,95	74,97
Итого за прием пищи:			700	17,63	19,69	95,77	637,26
Полдник							
ТТК № 25	25/1	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	170	12,01	15,41	34,23	361,23
ТТК № 80	80/1	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	30	0,54	1,38	3,90	30,00
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 90	90/3	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/15	0,16	0,05	9,66	43,04
ТТК № 1	1/1	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИНЫ)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:			515	15,11	17,58	66,49	530,87
Всего за день:				47,69	48,68	234,06	1 614,63

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 34, 2024 г.

Технологическая карта № 34/1

Наименование блюда (изделия) Каша жидкая молочная пшеничная с маслом сливочным

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Крупа пшеничная: «Полтавская №1»	29,0	29,0	-	2,900	2,900	35,0	35,0	-	3,500	3,500	Крупу перебрать и удалить примеси, сложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	48,3	48,3	-	4,830	4,830	58,3	58,3	-	5,830	5,830	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	73,5	73,5	-	7,350	7,350	88,7	88,7	-	8,870	8,870	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочную емкость с маркировкой «молоко, довести до кипения».
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	-	0,050	0,050	0,7	0,7	-	0,070	0,070	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Сахар белый кристаллический	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Сахар выложить в емкость «СП».
Масса каши	-	-	145,0	-	-	-	-	175,0	-	-	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Сливочное масло растопить, довести до кипения в емкости с маркировкой «кипячение масла».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,71, жиры – 4,41, углеводы – 21,12, калорийность – 131,90					белки – 5,73, жиры – 4,67, углеводы – 25,48, калорийность – 160,50					

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпать в кипящую питьевую воду. Варить 25 минут помешивая, после чего добавить горячее молоко, соль, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавить подготовленное сливочное масло и тщательно перемешать.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, котел с блюдом находится на горячей плите или мармите. Температура подачи не ниже 65°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

Цвет: соответствует пшеничной каше;

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Запах: соответствует пшеничной каше в сочетании с молоком и маслом;

Консистенция: жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 13, 2024 г.



Технологическая карта № 13/1

Наименование блюда (изделия) Бутерброд с джемом

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Джем, стерилизованный в ассортименте	10,0	10,0	10,0	1,000	1,000	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Потребительские упаковки с джемом стерилизованным промыть под проточной питьевой водой, обтереть чистой ветошью, открыть. Батон нарезной (в нарезке) освободить от потребительской упаковки, перенести с места хранения в емкости с маркировкой «хлеб» в холодный цех.
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	30	-	-	-	-	40	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,55, жиры – 0,54, углеводы – 17,06, калорийность – 77,90					белки – 1,60, жиры – 0,54, углеводы – 24,92, калорийность – 107,60					

Технология приготовления:

Ломтик батона нарезного намазать джемом, уложить в один слой в емкость, закрыть крышкой или пищевой пленкой.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Блюдо хранят не более двух часов при температуре от 2 до 6 °С. Раздача бутербродов осуществляется в групповую посуду детского сада в течение двух часов с момента приготовления. Температура подачи 10-14°С. Приготовление и раздача проводятся с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона нарезного толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт джемом;

Цвет, консистенция: батона нарезного, джема — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Вкус, запах: характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом батона нарезного.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 44, 2024 г.



Технологическая карта № 44/1

Наименование блюда (изделия) Кофейный напиток с молоком

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	3,0	3,0	-	0,300	0,300	3,6	3,6	-	0,360	0,360	Кофейный напиток выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	50,0	50,0	-	5,000	5,000	50,0	50,0	-	5,000	5,000	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Сахар белый кристаллический	8,0	8,0	-	0,800	0,800	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	145,0	145,0	-	14,500	14,500	145,0	145,0	-	14,500	14,500	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в котел с маркировкой «молоко», довести до кипения.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,34, жиры – 1,70, углеводы – 13,89, калорийность – 83,12					белки – 2,40, жиры – 1,70, углеводы – 14,20, калорийность – 88,40					

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка залить кипятком в емкости «ГП», размешать, довести до кипения, кипятить 3-5 минут, дать отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через сито. В сваренный процеженный кофейный напиток добавить горячее кипяченое молоко, сахар и довести до кипения.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с кофейным напитком хранится на горячей плите. Температура подачи не ниже 75°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-коричневого цвета без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 38, 2024 г.



Технологическая карта № 38/1
 Наименование блюда (изделия) Кефир М.Д.Ж. 2,5%

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Кефир 2,5% жирности	155,4	150,0	150,0	15,540	15,000	186,5	180,0	180,0	18,650	18,000	Потребительские упаковки с кефиром вынуть из холодильника, промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Подготовка осуществляется партиями.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 4,35, жиры – 3,75, углеводы – 6,00, калорийность – 75,00					белки – 5,22, жиры – 4,50, углеводы – 7,20, калорийность – 90,00					

Технология приготовления:

Подготовленные потребительские упаковки с кефиром сложить в емкость с маркировкой «ГП» и переместить на раздачу.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Кефир в потребительских упаковках выдают невскрытым. Раздача и реализация осуществляется в течение 1 часа. Температура подачи и хранения не выше 20°C (МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. от 02.03.2021 г.). Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: густая жидкость белого цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Вкус: молочно-кислый;

Запах: кисломолочных продуктов;

Цвет: белый.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 54, 2024 г.



Технологическая карта № 54/2
Наименование блюда (изделия) Овощи натуральные свежие (помидоры)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Томаты свежие	40,8	40,0	40,0	4,080	4,000	61,2	60,0	60,0	6,120	6,000	Томаты свежие отсортировать, промыть под проточной водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей, сложить в емкость с маркировкой «СО». Подготовленные томаты выдержать в 10% растворе поваренной соли в емкости с маркировкой «обработка овощей» в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной питьевой водой.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	60	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,44, жиры – 0,08, углеводы – 1,52, калорийность – 8,80					белки – 0,66, жиры – 0,12, углеводы – 2,28, калорийность – 13,20					

Технология приготовления:

У томатов вырезать место прикрепления плодоножки, сложить в емкость с маркировкой «ГП», закрыть крышкой или пищевой пленкой. Непосредственно перед раздачей осуществляется нарезка томатов дольками.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленные помидоры хранят не более двух часов при температуре от 2 до 6 °С. Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Температура подачи 10-14 °С. Изготовление и раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: томаты, нарезаны дольками;
Консистенция: мягкая;
Цвет, вкус, запах: соответствует свежему помидору.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 81, 2024 г.

Технологическая карта № 81/1

Наименование блюда (изделия) Суп картофельный с бобовыми ((с горохом) и гренками из пшеничного хлеба)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Картофель продовольственный с 01.01 по 28.02 с 01.03 по 31.05 с 01.06 по 31.08 с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12	52,3 56,7 42,5 48,6	34,0	33,0	5,230 5,670 4,250 4,860	3,400	58,5 63,3 47,5 50,7 54,3	38,0	37,0	5,850 6,330 4,750 5,070 5,430	3,800	Картофель отсортировать, промыть и очистить; очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать крупными кубиками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Горох шлифованный	13,6	13,6	28,0	1,360	1,360	15,2	15,2	31,3	1,520	1,520	Горох перебрать, промыть, заложить в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 3-4 часа, затем воду слить. Варить горох в воде без соли при закрытой крышке до размягчения.
Лук репчатый свежий	8,1	6,8	5,0	0,810	0,680	9,1	7,6	5,6	0,910	0,760	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать мелкими кубиками и сложить в емкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	11,3 10,6	8,5	7,8	1,130 1,060	0,850	12,7 11,9	9,5	8,7	1,270 1,190	0,950	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать мелкими кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,4	3,4	3,4	0,340	0,340	3,8	3,8	3,8	0,380	0,380	Потребительские упаковки промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью.
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,001	0,001	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист сухой выложить в емкость с маркировкой «СП».
Петрушка свежая (зелень)	0,92	0,09	0,9	0,092	0,090	1,02	1,0	1,0	0,102	0,100	Петрушку свежую перебрать и промыть, выдержать в 10% растворе поваренной соли в емкости с маркировкой «обработка зелени» в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и сложить в емкость с маркировкой «ГП». Нарезка зелени проводится в одноразовых перчатках в холодном цехе на столе с маркировкой «ГП» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «зелень», измельченная зелень перекладывается в емкость с маркировкой «ГП».
Вода питьевая	119,0	119,0	91,9	11,900	11,900	133,0	133,0	103,6	13,300	13,300	Воду налить в котел «I блюдо» и довести до кипения
Масса готовой продукции	-	-	170,0	-	-	-	-	190,0	-	-	
Гренки из пшеничного хлеба	-	-	10,0	-	-	-	-	10,0	-	-	
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами, витаминами	18,8	15,8	-	1,880	1,580	18,8	15,8	-	1,880	1,580	Батон выложить из потребительских упаковок, сложить в емкость «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,67, жиры – 3,74, углеводы – 18,71, калорийность – 104,45					белки – 4,71, жиры – 4,17, углеводы – 21,02, калорийность – 128,23					

**Технология приготовления:**

Измельченные морковь и лук припустить с подсолнечным маслом. В кипящую воду заложить подготовленный горох, довести до кипения, добавить картофель, припущенные морковь и лук и варить до готовности.

За 5-10 мин до конца варки кладут соль и лавровый лист.

Гренки: батон очистить от корок, нарезать кубиками (10x10 мм), выложить на противень и подсушить в жарочном шкафу до хрустящего состояния.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, котел находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°C. В отдельно выделенную групповую посуду выдают гренки.

Зелень закладывают в блюдо во время раздачи в групповую посуду детского сада. Подготовленная зелень хранится при температуре от +2 до +6 °С не более 2-х часов.

Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется.

Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, горох — в виде целых, не разварившихся зерен;

Цвет: светло-желтый (горчичный); гренки - золотистый;

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху;

Запах: продуктов, входящих в суп;

Консистенция: картофеля, моркови и гороха — мягкая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Подпись:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 153, 2024 г.

Технологическая карта № 153/1

Наименование блюда (изделия) Котлеты рубленые запеченные с молочным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Мясо говядина б/к (лопатка) замороженная	52,9	45,0	-	5,290	4,500	Мясо говядины из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СМ» и дефростировать в холодильнике с маркировкой «мясо» при температуре от +2 до 6 °С или на производственном столе с маркировкой «СМ». Дефростированное мясо говядины промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь. На производственном столе «СМ» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «СМ» нарезать на куски, пропустить через мясорубку, сложить в емкость «СМ».
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	11,0	11,0	-	1,100	1,100	Батон освободить от потребительской упаковки и сложить в емкость «СП». Питьевую воду налить в емкость «СП». Батон замочить в питьевой воде, отжать и сложить в емкость «СП».
Вода питьевая	13,0	13,0	-	1,300	1,300	
Соль пищевая йодированная	1,0	1,0	-	0,100	0,100	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Котлетная масса	-	65,0	-	-	6,500	
Соус молочный	-	30,0	-	-	3,000	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	15,0	15,0	-	1,500	1,500	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть; в емкости «молоко» довести до кипения.
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	3,3	3,3	-	0,330	0,330	Сливочное масло растопить, довести до кипения в ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
Мука пшеничная, хлебопекарная	3,3	3,3	-	0,330	0,330	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Вода питьевая	15,0	15,0	-	1,500	1,500	Питьевую воду залить в емкость «кипяток» и довести до кипения.
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25	-	0,025	0,025	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	5,0	5,0	-	0,500	0,500	Сливочное масло растопить в емкости с маркировкой «кипячение масла».
Сыры полутвердые в ассортименте	2,68	2,6	-	0,268	0,260	Сыр очищают от корки и натирают на крупной тёрке в емкость «СП»
Масса полуфабриката	-	-	102,0	-	-	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 6,31, жиры – 10,32, углеводы – 8,98, калорийность – 171,00					

выложить подготовленную муку на подготовленном сыром, сбрызнуть растопленным маслом сливочным и запекать в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 180-200 °С. (или пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению).
Приготовление соуса молочного: просеянную муку подсушить в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охладить до 60-70 °С и развести горячим молоком с добавлением воды и вымесить до образования однородной массы и варить 7-10 минут при слабом кипении; затем добавить соль, процедить и довести до кипения; в готовый соус добавить подготовленное сливочное масло и тщательно перемешать до полного соединения масла с соусом; затем соус прогреть до 80-85°С не доводя до кипения.
Проверить готовность блюда: температура в толще изделия не менее 90°С.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с котлетами находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 65°С. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, поверху котлеты запеченный густой молочный соус;
Консистенция: сочная, пышная, однородная
Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 45, 2024 г.

Технологическая карта № 45/1

Наименование блюда (изделия) Макаронные изделия отварные

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Макаронные изделия	37,3	37,3	106,7	3,730	3,730	47,5	47,5	135,8	4,750	4,750	Макаронные изделия из потребительских упаковок выложить в емкость «СП».
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,4	0,040	0,040	1,0	1,0	1,0	0,100	0,100	Пищевую соль из потребительской упаковки выложить в емкость «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	3,9	3,9	3,9	0,390	0,390	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Сливочное масло растопить, довести до кипения в ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	110	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,38, жиры – 3,31, углеводы – 20,18, калорийность – 119,47					белки – 3,03, жиры – 4,21, углеводы – 25,68, калорийность – 152,06					

Технология приготовления:

Макаронные изделия отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий - 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откинуть с помощью дуршлага в раковину «ГП» без последующей промывки и выложить в емкость с маркировкой «гарнир». Добавить подготовленное сливочное масло и перемешать.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Готовое блюдо раздается в течении двух часов с момента готовности, при этом емкость с блюдом находится на горячей плите. Раздача проводится в групповую посуду детского сада. Температура подачи блюда не ниже 65°С. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование блюда и раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга;

Цвет: белый с кремовым оттенком;

Вкус: отварных макаронных изделий, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый;

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла;

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 89, 2024 г.



Технологическая карта № 89/2
Наименование блюда (изделия) Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов 3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Хлеб освободить от потребительской упаковки, нарезать на производственном столе с маркировкой «Хлеб», используя разделочный инвентарь с маркировкой «Хлеб».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,30, жиры – 0,22, углеводы – 9,26, калорийность – 44,20					

Технология приготовления:

Подготовленный хлеб сложить в емкость с маркировкой «Хлеб», закрыть пищевой пленкой и перенести на раздачу.

Правила оформления, подачи блюда, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный хлеб хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Нарезка и раздача хлеба проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик хлеба прямоугольной формы;

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого;

Вкус: свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса;

Запах: свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха;

Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 10, 2024 г.



Технологическая карта № 10/1

Наименование блюда (изделия) Батон обогащенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов 3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Батон нарезной (в нарезке) освободить от потребительской упаковки.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,50, жиры – 0,54, углеводы – 10,60, калорийность – 53,60					

Технология приготовления:

Подготовленный батон нарезной сложить в емкость с маркировкой «Хлеб», закрыть пищевой пленкой и перенести на раздачу

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный батон хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Раздача батона проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона нарезного овальной формы.

Цвет: от кремового до белого;

Вкус: характерный для батона нарезного;

Запах: батона нарезного;

Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 129, 2024 г.

Технологическая карта № 129/1
Наименование блюда (изделия) Кисель из яблок

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Яблоки свежие	25,6	22,5	22,5	2,560	2,250	30,7	27,0	27,0	3,070	2,700	Яблоки отсортировать, перебрать, промыть в проточной питьевой воде в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезать дольками и сложить в емкость с маркировкой «СП».
Сахар белый кристаллический	8,3	8,3	8,3	0,830	0,830	10,0	10,0	10,0	1,000	1,000	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Крахмал картофельный	6,0	6,0	6,0	0,600	0,600	6,8	6,8	6,8	0,680	0,680	Крахмал выложить в емкость «СП»
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	0,2	0,015	0,020	0,2	0,2	0,2	0,020	0,020	Лимонную кислоту выложить в емкость маркировкой «СП».
Вода питьевая	147,7	147,7	113,0	14,770	14,770	177,3	177,3	136,0	17,730	17,730	Питьевую воду залить в пищеварочный котел и довести до кипения.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,10, жиры – 0,09, углеводы – 15,18, калорийность – 62,48					белки – 0,12, жиры – 0,11, углеводы – 17,95, калорийность – 74,97					

Технология приготовления:

Подготовленные яблоки заливают горячей водой и варят в закрытой емкости до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Кисель охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача напитка осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада. Температура подачи и хранения не выше 20°C (МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. от 02.03.2021 г.) Раздача осуществляется с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кисель непрозрачный, без пленки на поверхности.
 Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: светло-желтый.

Вкус: яблок, кисло-сладкий.

Запах: яблок.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 25, 2024 г.

Технологическая карта № 25/1
Наименование блюда (изделия) Запеканка из творога

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Творог 5 % жирности	123,2	121,3	-	12,320	12,130	160,9	158,7	-	16,090	15,870	Творог из потребительских упаковок выложить в емкость с маркировкой «СП», протереть, используя инвентарь/оборудование с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	-	0,120	0,120	1,6	1,6	-	0,160	0,160	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная	10,4	10,4	-	1,040	1,040	13,6	13,6	-	1,360	1,360	Муку пшеничную просеять в емкость «СП».
Сахар белый кристаллический	8,7	8,7	-	0,870	0,870	11,3	11,3	-	1,130	1,130	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Яйцо куриное пищевое столовое	0,088 шт	3,5	-	8,8шт	0,35	0,113шт	4,5	-	11,3 шт	0,45	Сырое яйцо куриное пищевое, в месте хранения переложить из транспортной упаковки в емкость с маркировкой «яйцо грязное», переместить в зону обработки яиц. Яйцо переложить в емкость с 2% раствором кальцинированной соды до полной очистки от загрязнений, затем в раствор разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства, затем в течение 5 минут промыть под проточной питьевой водой. Обработанное яйцо переложить в емкость с маркировкой «яйцо чистое».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,5	3,5	-	0,350	0,350	4,5	4,5	-	0,450	0,450	Потребительские упаковки с подсолнечным маслом промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Сухари панировочные	5,2	5,2	-	0,520	0,520	6,8	6,8	-	0,680	0,680	Сухари панировочные выложить в емкость с маркировкой «СП».
Сметана 15% жирности	5,2	5,2	-	0,520	0,520	6,8	6,8	-	0,680	0,680	Потребительские упаковки со сметаной промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	130	-	-	-	-	170	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 9,19, жиры – 11,79, углеводы – 26,17, калорийность – 268,53					белки – 12,01, жиры – 15,41, углеводы – 34,23, калорийность – 361,23					

Технология приготовления:

Протертый творог загрузить в дежу тестомесильной машины, добавить просеянную муку, яйца, сахар, соль, смешать. Подготовленную массу выложить на смазанные подсолнечным маслом и посыпанные сухарями панировочными противни для запекания. Поверхность массы разравнять, смазать сметаной, запекать в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течении 20-30 минут (или пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению) до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку, не выкладывая из противня, разрезать на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Порционирование и раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, емкость с блюдом, при этом, находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 65°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая, пышная, однородная;

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе – от кремового до светло кремового;

Вкус: слегка сладковатый, без лишней кислотности, умеренно соленый;

Запах: запеченного творога.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____



Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 80, 2024 г.



Технологическая карта № 80/1
Наименование блюда (изделия) Соус молочный (сладкий)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	10,0	10,0	-	1,000	1,000	15,0	15,0	-	1,500	1,500	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочную емкость с маркировкой «молоко» и вскипятить
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	0,9	0,9	-	0,900	0,900	1,4	1,4	-	0,140	0,140	Масло сливочное выложить из потребительской упаковки в емкость «СП».
Мука пшеничная, хлебопекарная	0,9	0,9	-	0,900	0,900	1,4	1,4	-	0,140	0,140	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	10,0	10,0	-	1,000	1,000	15,0	15,0	-	1,500	1,500	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «кипяток», вскипятить.
Сахар белый кристаллический	1,6	1,6	-	0,160	0,160	2,4	2,4	-	0,240	0,240	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	-	0,010	0,010	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Ванилин	0,001	0,001	-	0,0001	0,0001	0,002	0,002	-	0,0002	0,0002	Ванилин выложить в емкость с маркировкой «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	-	-	30	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,36, жиры – 0,92, углеводы – 2,60, калорийность – 20,00					белки – 0,54, жиры – 1,38, углеводы – 3,90, калорийность – 30,00					

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушить в жарочном шкафу с добавлением сливочного масла до слегка кремового цвета, охладить до 60-70 °С, развести горячим молоком с добавлением воды и варить 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавить сахар, соль, процедить и довести до кипения. Ванилин растворить в горячей воде, добавить в полученный соус, довести до кипения.

Правила оформления, подачи блюда, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с соусом находится на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 65°С. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — однородная масса с гладкой поверхностью;

Цвет: от белого до светло-кремового;

Вкус: сладкий, нежный, умеренно соленый;

Запах: кипяченого молока;

Консистенция: густой сметаны.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 10, 2024 г.



Технологическая карта № 10/1

Наименование блюда (изделия) Батон обогащенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами, витаминами	20,0	20,0	20,0	2,000	2,000	Батон нарезной (в нарезке) освободить от потребительской упаковки.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,50, жиры – 0,54, углеводы – 10,60, калорийность – 53,60					

Технология приготовления:

Подготовленный батон нарезной сложить в емкость с маркировкой «Хлеб», закрыть пищевой пленкой и перенести на раздачу

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача осуществляется в групповую посуду детского сада. Подготовленный батон хранится при температуре не ниже 6 °С, реализуется в течение двух часов. Раздача батона проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтик батона нарезного овальной формы.

Цвет: от кремового до белого;

Вкус: характерный для батона нарезного;

Запах: батона нарезного;

Консистенция: мягкая, пористая.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 1, 2024 г.



Технологическая карта № 1/1

Наименование блюда (изделия) Фрукты свежие (апельсины)

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-7 лет 12 часов					Технологический процесс изготовления
	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	Масса брутто, г	Масса нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Апельсины свежие	95,0	95,0	95,0	9,500	9,500	100,0	100,0	100,0	10,000	10,000	Апельсины свежие отсортировать, удалить сорные примеси, промыть; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей (в производственной раковине в холодном цехе).
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	95	-	-	-	-	100	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,86, жиры – 0,19, углеводы – 7,70, калорийность – 40,85					белки – 0,90, жиры – 0,20, углеводы – 8,10, калорийность – 43,00					

Технология приготовления:

Обработанные фрукты свежие выложить в емкость с маркировкой «фрукты», закрыть крышкой или пищевой пленкой.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленные фрукты хранят при температуре от +2 до +6 °С не более двух часов. Раздача проводится в групповую посуду детского сада в течение 2-х часов. Температура подачи 10-14 °С. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрукты уложены в емкость в соответствии с выходом блюда;

Цвет: соответствует сорту апельсина;

Вкус: соответствует сорту апельсина;

Запах: свежего апельсина;

Консистенция: соответствует сорту плода.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____