

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

7 день							
Сборник рецептов	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 118	118/1	КАША "ЯНТАРНАЯ" (ИЗ ПШЕНА С ЯБЛОКАМИ)	180	3,89	5,90	28,51	171,12
ТТК № 13	13/1	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1,60	0,54	24,92	107,60
ТТК № 92	92/1	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,10	1,70	11,80	73,60
Итого за прием пищи:			400	7,59	8,14	65,23	352,32
II Завтрак							
ТТК № 73	73/1	РЯЖЕНКА М.Д.Ж. 2,5%	180	5,22	4,50	7,56	92,00
Итого за прием пищи:			180	5,22	4,50	7,56	92,00
Обед							
ТТК № 20	20/1	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,84	6,06	3,96	73,80
ТТК № 84	84/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (С РЫБОЙ)	200	3,92	2,57	15,97	103,62
ТТК № 43	43/1	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	10,64	3,89	14,46	141,00
ТТК № 148	148/1	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МОРКОВЬЮ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	140	1,78	4,43	22,88	109,31
ТТК № 89	89/1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,95	0,33	13,89	66,30
ТТК № 10	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,54	10,60	53,60
ТТК № 113	113/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (ЯБЛОЧНЫЙ)	180	0,90	0,18	18,18	82,80
Итого за прием пищи:			710	21,53	18,00	99,94	630,43
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 № 93	93/3	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,00	6,20	25,18
ТТК № 1	1/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:			500	14,55	17,63	65,23	517,01
Всего за день:				48,89	48,27	237,96	1 591,76

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 118, 2024 г.

Технологическая карта № 118/1
Наименование блюда (изделия) Каша «Яблочная» (из пшена с яблоками)

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	Масса нетто или полуфабриката	Масса готового продукта, г	Масса брутто на 100 порций, кг	Масса нетто или полуфабриката, кг	
Пшено шлифованное	30,0	30,0	-	3,000	3,000	36,0	36,0	-	3,600	3,600	Крупу перебрать и промыть в теплой проточной воде (40°C), затем, в горячей (60-70°C), используя емкость с маркировкой «СП». Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочный котел с маркировкой «ГП» и нагреть Необходимое количество питьевой воды налить в емкость и нагреть Сахар выложить в емкость «СП» Необходимое количество питьевой воды налить в емкость и нагреть Яблоки отсортировать, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей; очистить от кожицы, удалить семенные гнезда, нарезать кубиками, сложить в емкость «СП» Сливочное масло растопить в емкости с маркировкой «кипячение масла». Потребительские упаковки сметаны промыть под проточной водой и обтереть чистой ветошью
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	54,0	54,0	-	5,400	5,400	64,8	64,8	-	6,480	6,480	
Вода питьевая	36,0	36,0	-	3,600	3,600	43,2	43,2	-	4,320	4,320	
Масса каши	-	-	117,6	-	-	-	-	141,1	-	-	
Сироп	-	21,6	-	-	2,160	-	25,9	-	-	2,590	
Сахар белый кристаллический	3,6	3,6	-	0,360	0,360	4,3	4,3	-	0,430	0,430	
Вода питьевая	18,0	18,0	-	1,800	1,800	21,6	21,6	-	2,160	2,160	
Яблоки свежие	26,4	15,6 ¹	33,6	2,640	1,560 ¹	31,7	18,7 ¹	40,3	3,170	1,870 ¹	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	6,0	6,0	-	0,600	0,600	7,2	7,2	-	0,720	0,720	
Сметана 15% жирности	6,0	6,0	-	0,600	0,600	7,2	7,2	-	0,720	0,720	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,14, жиры – 4,92, углеводы – 20,28, калорийность – 142,60					белки – 3,89, жиры – 5,90, углеводы – 28,51, калорийность – 171,12					

¹ Масса припущенных яблок

Технология приготовления:

Подготовленное пшено заливают горячей водой и варят 10 минут, затем, добавляют соль, горячее молоко и варят до загустения.
Приготовление сиропа: сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 минут и процеживают. Подготовленные яблоки заливают сиропом и припускают. В кашу добавляют припущенные яблоки, подготовленное масло сливочное и сметану. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности в жарочном шкафу (или пароконвектомате согласно инструкции по использованию).

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 кашей 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: зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварены; каша равномерно перемешана с яблоками, частично потерявшими форму, маслом, сметаной;
Цвет: светло-желтый;
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла и яблок;
Запах: пшена, в сочетании с молоком и маслом;
Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие.

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, обернуть 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 микроэлементами, 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, складывают в один слой в емкость, закрывают 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.

Подпись:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 92, 2024 г.



Технологическая карта № 92/1
Наименование блюда (назелия) Чай 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	
Чай-заварка	-	45,0	-	-	4,500	-	45,0	-	-	4,500	
Чай черный крупнолистовой	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Чай черный крупнолистовой выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	48,6	48,6	-	4,860	4,860	48,6	48,6	-	4,860	4,860	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Вода питьевая	60,0	60,0	-	6,000	6,000	60,0	60,0	-	6,000	6,000	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «III блюдо»
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	90,0	90,0	-	9,000	9,000	90,0	90,0	-	9,000	9,000	Потребительские упаковки с молоком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью, вскрыть, вылить в емкость «молоко» и 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 «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,08, жиры – 1,70, углеводы – 11,76, калорийность – 73,35					белки – 2,10, жиры – 1,70, углеводы – 11,80, калорийность – 73,60					

Технология приготовления:

При приготовлении чая-заварки чай заливают кипятком, настаивают 5-10 минут, затем процеживают. В емкости «III блюдо» питьевую воду соединяют с сахаром, доводят до кипения. Кипяток с сахаром и чай-заварку соединяют и добавляют кипяченое молоко.

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 напитком хранится на горячей плите. Температура подачи не ниже 75°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование блюда и раздача проводятся с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета;

Консистенция: жидкая;

Цвет: серовато-белый;

Вкус: сладкий, с привкусом молока;

Запах: свойственный молоку и чаю.

Подпись:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 73, 2024 г.

Технологическая карта № 73/1
Наименование блюда (изделия) - Ряженка М.Д.Ж. 2,5%

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	
Ряженка 2,5% жирности	154,5	150,0	150,0	15,450	15,000	185,4	180,0	180,0	18,540	18,000	Потребительские упаковки с ряженкой 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 – 6,30, калорийность – 76,67					белки – 5,22, жиры – 4,50, углеводы – 7,56, калорийность – 92,00					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Ряженку в потребительских упаковках выдают в группы невскрытой. 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 светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Вкус: молочно-кислый;

Запах: кисломолочных продуктов

Цвет: светло-кремовый

Подпись:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 20, 2024 г.

Технологическая карта № 20/1
Наименование блюда (изделия) Винегрет овощной

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	13,6 14,8 10,8 11,6 12,4	8,4 ¹	8,4	1,360 1,480 1,080 1,160 1,240	0,840 ¹	20,2 21,8 16,4 17,5 18,7	12,7 ¹	12,7	2,020 2,180 1,640 1,750 1,870	1,270 ¹	Картофель отсортировать, промыть, сложить в емкость маркировкой «СО». Подготовленный картофель отварить до готовности в кожуре. После варки картофель остудить, очистить, нарезать ломтиками, используя разделочный инвентарь с маркировкой «ВО», сложить в емкость «ГП»
Свекла столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	8,4 8,0	6,0 ¹	6,0	0,840 0,800	0,600 ¹	12,4 11,6	9,1 ¹	9,1	1,240 1,160	0,910 ¹	Свеклу отсортировать, промыть, сложить в емкость маркировкой «СО». Подготовленную свеклу отварить до готовности в кожуре. После варки свеклу остудить, очистить, нарезать ломтиками, используя разделочный инвентарь с маркировкой «ВО», сложить в емкость «ГП».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	5,2 4,9	4,0 ¹	4,0	0,520 0,490	0,400 ¹	8,4 7,9	6,0 ¹	6,0	0,840 0,790	0,600 ¹	Морковь отсортировать, промыть, сложить в емкость маркировкой «СО». Подготовленную морковь отварить до готовности в кожуре. После варки морковь остудить, очистить, нарезать ломтиками, используя разделочный инвентарь с маркировкой «ВО», сложить в емкость «ГП»
Огурцы соленые (пиквали, корншоны, зеленцы)	15,0	12,0	12,0	1,500	1,200	22,5	18,0	18,0	2,250	1,800	Освободить соленые огурцы от рассола, очистить от мест соединения с плодоножкой, и кожицы, нарезать ломтиками, используя разделочный инвентарь с маркировкой «ВО», сложить в емкость «ГП».
Лук репчатый свежий	7,6	6,4	6,1	0,760	0,640	11,4	9,6	9,1	1,140	0,960	Лук репчатый отсортировать, очистить, промыть под проточной водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей, сложить в емкость с маркировкой «СО». Подготовленный лук репчатый выдержать в 10% растворе поваренной соли в емкости с маркировкой «обработка овощей» в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной питьевой водой. Лук Подготовленный лук нарезать полукольцами и припустить, сложить в емкость «ГП».
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,3	0,030	0,030	0,4	0,4	0,4	0,040	0,040	Соль выложить в емкость с маркировкой «ГП».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	4,0	4,0	4,0	0,400	0,400	6,0	6,0	6,0	0,600	0,600	Потребительскую упаковку промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	40	-	-	-	-	60	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,56, жиры – 4,04, углеводы – 2,64, калорийность – 49,20					белки – 0,84, жиры – 6,06, углеводы – 3,96, калорийность – 73,80					

¹Масса вареных очищенных овощей

Технология приготовления:

Подготовленные овощи соединить в емкости с маркировкой «салат», добавить соль, перемешать с использованием кухонного инвентаря, закрыть крышкой или пищевой пленкой.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Не заправленный салат хранят не более двух часов при температуре от +2 до +6 °С. Салат выдают в групповую посуду детского сада, заправка растительным маслом осуществляется непосредственно перед раздачей.

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: овощи нарезаны ломтиками, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;

Цвет: типичный для используемых компонентов;

Вкус, запах: острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;

Консистенция: огурцов и лука - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.

Подпись:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 84, 2024 г.

Технологическая карта № 84/1
Наименование блюда (изделия) Суп картофельный (с рыбой)

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	111,2 120,5 90,4 96,4 103,3	72,3	70,2	11,120 12,050 9,040 9,640 1,033	7,230	132,2 143,2 107,4 114,5 122,7	85,9	83,3	13,220 14,320 10,740 11,450 12,270	8,590	Картофель отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать кубиками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	8,5 8,0	6,4	5,9	0,850 0,800	0,640	10,1 9,5	7,6	7,0	1,010 0,950	0,760	Морковь отсортировать, промыть и очистить. Очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать мелкими кубиками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	7,6	6,4	6,1	0,760	0,640	9,0	7,6	7,2	0,900	0,760	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать кубиками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	1,9	1,9	1,9	0,190	0,190	2,3	2,3	2,3	0,230	0,230	Сливочное масло выложить в ёмкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,4	0,040	0,040	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Пищевую соль выложить в ёмкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,001	0,001	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист сушеный выложить в ёмкость с маркировкой «СП».
Петрушка свежая (зелень)	0,82	0,8	0,8	0,082	0,08	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 ёмкость с маркировкой «ГП». Нарезка зелени проводится в одноразовых перчатках в холодном цехе на столе с маркировкой «ГП» с использованием разделочного инвентаря с маркировкой «зелень», перекладывается в ёмкость с маркировкой «ГП».
Вода питьевая	115,2	115,2	74,6	11,520	11,520	136,8	136,8	89,2	13,680	13,680	Воду налить в пищеварочный котел «I блюдо»
Масса готовой продукции	-	-	160,0	-	-	-	-	190,0	-	-	

Филе Минтая мороженое	30,5	24,4	20,0	3,050	2,440	16,25	12,2	10,0	1,525	1,220	Филе рыбы (или рыбу потрошенную обезглавленную) из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СР» и дефростировать на столе с маркировкой «СР». Дефростированное филе рыбы (или рыбу потрошенную обезглавленную) промыть в производственной раковине «СР» проточной водой и сложить в емкость с маркировкой «СР».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 4,00, жиры – 1,83, углеводы – 12,45, калорийность – 88,28					белки – 3,92, жиры – 2,57, углеводы – 15,97, калорийность – 103,62					

Технология приготовления:

Подготовленную рыбу заложить в холодную воду в пищеварочный котел «1 блюдо», довести до кипения, снимая пену, варить при слабом кипении 1 ч. Из отварной рыбы удаляют кости, нарезают на кусочки.

Подготовленные морковь и лук припустить со сливочным маслом. В кипящий бульон добавить подготовленный картофель, довести до кипения, добавить припущенные овощи и варить до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавить соль, лавровый лист и кусочки рыбы.

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.

Температура подачи блюда не ниже 75°C.

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: на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет: бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый; рыбы -белый или светло-серый;

Вкус, запах: приятный, рыбы, картофеля, овощей, умеренно соленый;

Консистенция: овощей — мягкая, рыбы -мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 43, 2024 г.

Технологическая карта № 43/1

Наименование блюда (изделия) Котлеты рубленые из птицы

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	
Грудки кур замороженные	57,9	44,0	-	5,790	4,400	77,6	59,0	-	7,760	5,900	Грудки кур, замороженные из транспортной упаковки переложить в емкость с маркировкой «СК» и дефростировать в холодильнике с маркировкой «птица» при температуре от +2 до +6°C или на производственном столе «СК». Дефростированные грудки кур промыть в производственной раковине «СК» проточной водой и дать воде стечь и сложить в емкость «СК». Отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают на кусочки, складывают в емкость «СК».
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами, витаминами	11,0	11,0	-	1,100	1,100	15,0	15,0	-	1,500	1,500	Батон освободить от потребительской упаковки и сложить в емкость «СП». Потребительскую упаковку молока промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью, вскрыть, молоко вылить в емкость «СП». Батон замочить в молоке, слегка отжать и сложить в емкость «СП».
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	16,0	16,0	-	1,600	1,600	21,0	21,0	-	2,100	2,100	
Сухари панировочные	6,0	6,0	-	0,600	0,600	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Сухари панировочные выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Масса полуфабриката	-	75,0	-	-	7,500	-	100,0	-	-	10,000	
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,0	2,0	-	0,200	0,200	3,0	3,0	-	0,300	0,300	Масло сливочное выложить в емкость «СП»
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	60	-	-	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 7,98, жиры – 2,92, углеводы – 10,85, калорийность – 105,75					белки – 10,64, жиры – 3,89, углеводы – 14,46, калорийность – 141,00					

Технология приготовления:

Подготовленную мякоть птицы пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке и отжатым батонном, добавить соль, хорошо перемешать, пропустить второй раз через мясорубку и выбить. Котлетную массу порционировать, сформировать котлеты (изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом), запанировать в сухарях, выложить на смазанный сливочным маслом противень и запечь в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течении 20-25 минут (или в пароконвектомате согласно инструкции). Проверить готовность – температура внутри 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 блюдом 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: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена;
Консистенция: мягкая, сочная;
Цвет: бело-серый;
Вкус: продуктов, входящих в блюдо;
Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Технология приготовления:

Подготовленный картофель залить горячей водой так, чтобы вода покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1-2 минуты, обсушивают и добавляют подготовленное сливочное масло. Подготовленную морковь припускают с водой и сливочным маслом. В готовую морковь добавляют молочный соус, соль и тушат 3-5 минут.

Приготовление соуса молочного: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания; муку охлаждают и разводят горячим молоком и варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают и доводят до кипения. Готовый соус заправляют сливочным маслом – подготовленное сливочное масло вводят в готовый соус и тщательно перемешивают до полного соединения сливочного масла с соусом, затем прогревают до 80-85 °С, но не кипятят.

Подготовленную зелень добавляют при раздаче.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада (картофель и морковь в соусе – в разные емкости), при этом, емкости с картофелем и морковью находятся на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 65°С. 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: картофель нарезан кубиками; морковь нарезана кубиками заправлена соусом;
Цвет: картофеля – от белого до желтоватого; моркови - оранжевый, соуса – белый;
Вкус, запах: характерный для отварного картофеля; припущенной моркови, с привкусом и ароматом молока и сливочного масла;
Консистенция: картофеля – рыхлая, моркови- мягкая, соуса – жидкой сметаны.

Подпись:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 89, 2024 г.



Технологическая карта № 89/1
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	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	30,0	30,0	30,0	3,000	3,000	Хлеб освободить от потребительской упаковки, нарезать на производственном столе с маркировкой «Хлеб», используя разделочный инвентарь с маркировкой «Хлеб».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	20	-	-	-	-	30	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,30, жиры – 0,22, углеводы – 9,26, калорийность – 44,20					белки – 1,95, жиры – 0,33, углеводы – 13,89, калорийность – 66,30					

Технология приготовления:

Подготовленный хлеб 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 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.

Подпись:

Зав. Производством

Технолог

АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»

УТВЕРЖДЕНО

ГЕН. ДИРЕКТОР

05.08.2024г.

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.

Подпись:

Зав. Производством

Технолог

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 113, 2024 г.

Технологическая карта № 113/1
Наименование блюда (изделия) **Сок фруктовый (яблочный)**

Наименование сырья, пищевых продуктов	1-3 лет 12 часов					3-12 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	
Соки фруктовые восстановленные	-	-	-	-	-	180,0	180,0	180,0	18,000	18,000	Потребительские упаковки с соком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные для детского питания	150,0	150,0	150,0	15,000	15,000	-	-	-	-	-	Потребительские упаковки с соком промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,75, жиры – 0,15, углеводы – 15,15, калорийность – 69,00					белки – 0,90, жиры – 0,18, углеводы – 18,18, калорийность – 82,80					

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Подготовленный сок в потребительских упаковках выдают невскрытым в течение двух часов в группы. Температура хранения и подачи не выше 20°C (МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. от 02.03.2021 г.). Сок реализуется сразу после вскрытия упаковки. После вскрытия упаковки - сок хранению не подлежит. Раздача проводится с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — напиток;

Цвет — характерный для используемого сока;

Запах - приятный запах соответствующего сока;

Вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Консистенция – однородная, жидкая

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 № 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 микроэлементами, 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.

Подпись:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 93, 2024 г.



Технологическая карта № 93/3
Наименование блюда (изделия) Чай с сахаром

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	
Чай-заварка	-	45,0	-	-	4,500	
Чай черный крупнолистовой	0,5	0,5	-	0,050	0,050	Чай черный крупнолистовой выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	48,6	48,6	-	4,860	4,860	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «кипяток», довести до кипения.
Вода питьевая	135,0	135,0	-	13,500	13,500	Питьевую воду залить в котел с маркировкой «III блюдо».
Сахар белый кристаллический	6,0	6,0	-	0,600	0,600	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,10, жиры – 0,00, углеводы – 6,20, калорийность – 25,18					

Технология приготовления:

При приготовлении чая-заварки чай заливают кипятком, настаивают 5-10 минут, затем процеживают. В емкости «III блюдо» питьевую воду соединяют с сахаром, доводят до кипения. Кипяток с сахаром и чай-заварку соединяют.

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 чаем хранится на горячей плите. Температура подачи не ниже 75°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование блюда и раздача проводятся с использованием одноразовых перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция: чай с сахаром — прозрачная жидкость;
Цвет, вкус, запах: соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

Подпись:

Зав. Производством

Технолог

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

Технологическая карта № 1/4
Наименование блюда (изделия) Фрукты свежие (груши)

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	
Груши свежие	100,0	100,0	100,0	10,000	10,000	Груши свежие отсортировать, удалить сорные примеси, промыть; удалить плодоножки; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей (в производственной раковине в холодном цехе).
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	100	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,40, жиры – 0,30, углеводы – 10,30, калорийность – 47,00					

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 груши;

Вкус: соответствует сорту груши;

Запах: свежего груши;

Консистенция: соответствует сорту плода.

Подпись:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 148, 2024 г.



Технологическая карта № 148/1

Наименование блюда (изделия) Картофель отварной с морковью в молочном соусе

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	91,1 98,7 74,0 78,9 84,6	59,2	57,6	9,110 9,870 7,400 7,890 8,460	3,920	106,3 115,2 86,4 92,1 98,7	69,1	67,2	10,630 11,520 8,640 9,210 9,870	6,910	Картофель отсортировать, промыть и очистить. Очищенный картофель промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СО».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	2,4	2,4	2,4	0,240	0,240	2,8	2,8	2,8	0,280	0,280	Сливочное масло довести до кипения в емкости «кипячение масла»
Морковь с соусом	-	-	60,0	-	-	-	-	70,0	-	-	
Морковь столовая свежая с 01.01 по 30.06 с 01.07 по 31.12	67,2 63,0	50,4	-	6,720 6,300	5,040	78,4 73,5	58,8	-	7,840 7,350	5,880	Морковь перебрать, промыть и очистить, очищенную морковь промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нарезать средним кубиками, сложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	0,5	0,5	-	0,050	0,050	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Сливочное масло довести до кипения в емкости «кипячение масла»
Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5 % жирности длительного хранения	16,0	15,2	-	1,600	1,520	18,7	17,9	-	1,870	1,790	Потребительские упаковки молока промыть под проточной водой и обернуть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в емкость с маркировкой «молоко» и довести до кипения.
Мука пшеничная, хлебопекарная	0,8	0,8	-	0,080	0,080	0,9	0,9	-	0,090	0,090	Муку просеять в емкость «СП».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	0,8	0,8	-	0,080	0,080	0,9	0,9	-	0,090	0,090	Сливочное масло довести до кипения в емкости «кипячение масла»
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	-	0,050	0,050	1,0	1,0	-	0,100	0,100	Пищевую соль выложить в емкость «СП».
Петрушка свежая (зелень)	0,92	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», перекладывается в емкость с маркировкой «ГП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	120	-	-	-	-	140	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 1,53, жиры – 3,74, углеводы – 19,61, калорийность – 93,69					белки – 1,78, жиры – 4,43, углеводы – 22,88, калорийность – 109,31					