

Циклическое 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

10 день							
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ТТК № 35	35/1	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5,53	5,13	26,02	173,17
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	9,23	7,37	62,74	354,37
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 №54	54/2	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0,66	0,12	2,28	13,20
ТТК № 71	71/1	РАССОЛЬНИК (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	2,53	7,51	11,96	117,24
ТТК № 59	59/1	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	7,54	9,60	7,24	173,00
ТТК № 45	45/1	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	140	3,03	4,21	25,68	152,06
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 № 40	40/2	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ГРУШ)	180	0,14	0,11	9,70	40,86
Итого за прием пищи:			710	17,35	22,42	81,35	616,26
Полдник							
ТТК № 21	21/1	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	11,90	20,20	15,40	291,53
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 № 150	150/1	КИСЕЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	180	0,42	0,09	30,53	126,81
ТТК № 1	1/8	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого за прием пищи:			520	15,52	21,45	75,59	563,14
Всего за день:				47,32	55,74	227,24	1 625,77

Источник рецептуры:
Технико-технологическая карта № 35, 2024 г.

Технологическая карта № 35/1

Наименование блюда (изделия) Каша жидкая молочная пшениная 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	
Пшено шлифованное	29,0	29,0	-	2,900	2,900	35,0	35,0	-	3,500	3,500	Крупу перебрать и промыть в теплой проточной воде (40°C), затем, в горячей (60-70°C)
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 обернуть чистой ветошью. Вскрыть упаковки и вылить в пищеварочную емкость с маркировкой «молоко, довести до кипения.
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	-	0,040	0,040	0,7	0,7	-	0,070	0,070	Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП»
Сахар белый кристаллический	2,9	2,9	-	0,290	0,290	3,5	3,5	-	0,350	0,350	Сахар выложить в емкость с маркировкой «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 ёмкости с маркировкой «кипячение масла».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 3,81, жиры – 4,79, углеводы – 20,24, калорийность – 141,57					белки – 5,53, жиры – 5,13, углеводы – 26,02, калорийность – 173,17					

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпать в кипящую питьевую воду. Варить 10 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:

Готовое блюдо раздается в течении двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом емкость с блюдом находится на горячей плите. Раздача проводится в порционные тарелки; температура подачи не ниже 65°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: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму;

Цвет: желтый;

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

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом;

Консистенция: жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность 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, 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.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

ептуры:
ологическая карта № 92, 2024 г.



Технологическая карта № 92/1
Наименование блюда (изделия) Чай с молоком

Имя 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	
а	-	45,0	-	-	4,500	-	45,0	-	-	4,500	
й 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».
вая	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.
вая	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»
тьевое еризованное 2,5 % 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
ий кристаллический	8,0	8,0	-	0,800	0,800	8,0	8,0	-	0,800	0,800	Сахар выложить в емкость «СП»
и 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	180	-	-	
и 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
ия 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					

приготовления:

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

ормления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

ового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, при этом, емкость с напитком хранится на горячей плите а подачи не ниже 75°C. Подогрев блюда, остывшего ниже температуры раздачи, не осуществляется. Порционирование блюда и раздача проводятся с использованием перчаток, изготовленных из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами.

стика изделия по органолептическим показателям:

д: жидкость серовато-белого цвета;

ия: жидкая;

ато-белый;

ий, с привкусом молока;

ственный молоко и чаю.

дством

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

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 № 71, 2024 г.

Технологическая карта № 71/1

Наименование блюда (изделия) Рассольник (с мясом и сметаной)

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	76,2 82,5 61,9 66,0 70,7	49,5	48,0	7,620 8,250 6,190 6,600 7,070	4,950	85,4 92,5 69,4 74,0 79,3	55,5	53,8	8,540 9,250 6,940 7,400 7,930	5,550	Картофель отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать брусочками, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Лук репчатый свежий	7,9	6,6	6,3	0,790	0,660	8,8	7,4	7,0	0,880	0,740	Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нарезать соломкой, сложить в ёмкость с маркировкой «СО».
Огурцы соленые (пикули, корнишоны, зеленцы)	12,4	9,9	9,9	1,240	0,990	13,9	11,1	11,1	1,390	1,110	Потребительские упаковки с солеными огурцами промыть под проточной питьевой водой, протереть чистой ветошью. Огурцы освободить от рассола. Огурцы с грубой кожей и крупными семенами очистить. Нарезать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СП».
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,7	1,7	1,7	0,170	0,170	1,9	1,9	1,9	0,190	0,190	Потребительскую упаковку с подсолнечным маслом промыть под проточной водой и протереть чистой ветошью.
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	-	0,040	0,040	0,6	0,6	-	0,060	0,060	Соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	-	0,001	0,01	0,01	0,01	-	0,001	0,001	Лавровый лист выложить в емкость с маркировкой «СП».
Петрушка свежая (зелень)	0,92	0,9	0,9	0,092	0,090	1,02	1,0	1,0	0,102	0,100	Зелень 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	123,8	123,8	98,2	12,380	12,380	138,8	138,8	110,2	13,880	13,880	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «I блюдо»
Масса готовой продукции	-	-	165,0	-	-	-	-	185,0	-	-	

Свинина мясная б/к (окорок) замороженная	19,7	16,7	10,0	1,970	1,670	19,7	16,7	10,0	1,970	1,670	Мясо свинины б/к замороженной 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 «СМ». Дефростированное мясо промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, затем сложить в емкость с маркировкой «СМ».
Сметана 15% жирности	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	5,0	5,0	5,0	0,500	0,500	Потребительские упаковки сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью. Прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 2,10, жиры – 6,70, углеводы – 9,79, калорийность – 99,30					белки – 2,53, жиры – 7,51, углеводы – 11,96, калорийность – 117,24					

Технология приготовления:

Подготовленное мясо заложить в пищеварочный котёл с маркировкой «1 блюдо» в холодную воду, довести до кипения, с закипевшего бульона снять пену и варить при слабом кипении до готовности. Отварное мясо порционировать, используя разделочный инвентарь «ВМ», залить бульоном в емкости «ГП» и вторично прокипятить в течение 7 минут. Солёные огурцы припустить в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Лук припустить с маслом растительным. В кипящий бульон заложить картофель, довести до кипения, припущенный лук, через 5-10 минут ввести припущенные огурцы. В конце варки добавить соль, лавровый лист, подготовленную сметану.

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 и емкость с порционным мясом в бульоне находятся на горячей плите. Температура подачи блюда не ниже 75°С. В отдельно выделенную групповую посуду выдают порционированное мясо в бульоне. 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 рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезаны соломкой, картофель – брусочками, лук - соломкой;

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей – натуральный;

Вкус: умеренно солёный, с умеренной кислотностью;

Запах: продуктов, входящих в рассольник;

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

Технико-технологическая карта № 59, 2024 г.



Технологическая карта № 59/1

Наименование блюда (изделия) Печень по-строгановски

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	
Печень говяжья замороженная	89,6	74,0	50,0	8,960	7,400	Печень говяжью 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 «СМ». Дефростированную печень промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь. На производственном столе «СМ» с печени снять пленки, вырезать внутренние кровеносные сосуды, нарезать на порционные куски, сложить в емкость «СМ».
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	6,0	6,0		0,600	0,600	Сливочное масло выложить в емкость «СП».
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6		0,060	0,060	Соль пищевую выложить в емкость с маркировкой «СП».
Соус сметанный	-	-	30,0	-	-	
Мука пшеничная, хлебопекарная	2,4	2,4	-	0,240	0,240	Муку пшеничную просеять в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	22,8	22,8	-	2,280	2,280	Питьевую воду залить в емкость «кипяток», вскипятить.
Сметана 15% жирности	7,8	7,8	-	0,780	0,780	Потребительскую упаковку сметаны промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью, прокипятить в емкости с маркировкой «кипячение сметаны».
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	-	0,020	0,020	Соль пищевую выложить в емкость с маркировкой «СП».
Томат- паста	0,8	0,8	-	0,080	0,080	Потребительскую упаковку томат-пасты промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью.
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	80	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 7,54, жиры – 9,60, углеводы – 7,24, калорийность – 173,00					

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезать брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпать солью. Выложить ровным слоем на противень, смазанный сливочным маслом, и запекать в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С 3-4 минуты (или пароконвектомате в соответствии с инструкцией по применению). Затем залить соусом сметанным, добавить томат-пасту, размешать и довести до кипения.

Приготовление соуса: пшеничную муку прогреть, охладить до 60-70 °С, влить ¼ часть горячей воды и вымешивать до образования однородной массы, затем постепенно добавлять оставшуюся воду и кипятить 10-15 минут. Смесь соединить с прокипяченной сметаной, добавить соль и проварить 3-5 минут. Процедить 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 блюдом находится на горячей плите. Подают печен с соусом. 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: печен, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом;
Цвет: печени — коричневый; соуса — светло-красный;
Вкус, запах: характерный для тушеной печени с ароматом сметаны;
Консистенция: мягкая, в меру сочная.

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 емкости 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°C. 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 № 89/1
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.

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 № 40, 2024 г.

Технологическая карта № 40/2

Наименование блюда (изделия) Компот из свежих плодов (груш)

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	
Груши свежие	33,3	30,0	24,2	3,330	3,000	40,0	36,0	29,0	4,000	3,600	Груши отсортировать, перебрать, промыть в проточной питьевой воде в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Очистить от семенных гнезд и плодоножек, нарезать дольками и сложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	129,0	129,0	120,65	12,900	12,900	154,8	154,8	144,82	15,480	15,480	Питьевую воду залить в пищеварочный котел с маркировкой «III блюдо», нагреть.
Сахар белый кристаллический	5,0	5,0	5,0	0,500	0,400	6,0	6,0	6,0	0,600	0,600	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Кислота лимонная пищевая	0,15	0,15	0,15	0,015	0,015	0,18	0,18	0,18	0,018	0,018	Лимонную кислоту выложить в емкость маркировкой «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	150	-	-	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,12, жиры – 0,09, углеводы – 8,08, калорийность – 34,05					белки – 0,14, жиры – 0,11, углеводы – 9,70, калорийность – 40,86					

Технология приготовления:

Приготовить сироп: в горячей воде растворить сахар, добавить лимонную кислоту, довести до кипения, проварить 10-12 минут и процедить.

В горячий сироп погрузить подготовленные груши, варить на слабом огне 6-8 минут. Готовый компот охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд, условия и сроки реализации:

Раздача готового блюда осуществляется в течение двух часов с момента готовности в групповую посуду детского сада, равномерно распределяя плоды и сироп. 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: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками;

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе;

Вкус: сладко-кислый;

Запах: фруктовый – концентрированный, приятный;

Консистенция: компота - жидкая, плодов – мягкая

Подписи:

Зав. Производством _____

Технолог _____

Источник рецептуры:

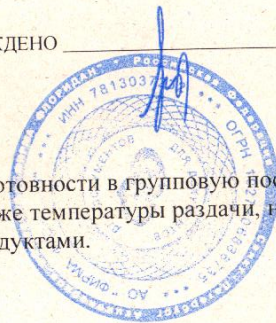
Технико-технологическая карта № 21, 2024 г.

Технологическая карта № 21/1
Наименование блюда (изделия) Голубцы ленивые

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	
Капуста белокочанная свежая	138,1	110,5/ 102,0 ¹	87,3	13,810	11,050	162,5	130,0/ 120,0 ¹	102,7	16,250	13,000	С кочана капусты снять 4 наружных листа, промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей, нашинковать крупной соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО». 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 «СМ». Дефростированное мясо промыть в производственной раковине «СМ» проточной водой и дать воде стечь, на производственном столе «СМ», затем сложить в емкость с маркировкой «СМ», нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку и сложить в емкость «СМ». Крупу перебрать и промыть в теплой проточной воде (40°С), затем, в горячей (60-70°С), используя емкость с маркировкой «СП». Лук репчатый отсортировать, промыть и очистить. Очищенный лук промыть под проточной водой 5 минут с использованием перфорированных емкостей. Нашинковать соломкой, сложить в емкость с маркировкой «СО». Потребительскую упаковку с подсолнечным маслом промыть под проточной водой, протереть чистой ветошью. Пищевую соль выложить в емкость с маркировкой «СП».
Мясо говядина б/к (лопатка) замороженная	81,1	69,0	43,4	8,110	6,900	95,4	81,1	51,1	9,540	8,110	
Рис шлифованный	9,5	9,5	23,8	0,950	0,950	11,1	11,1	27,8	1,110	1,110	
Лук репчатый свежий	20,2	17,0	8,5	2,020	1,700	23,8	20,0	10,0	2,380	2,000	
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	4,4	4,4	4,4	0,440	0,440	5,1	5,1	5,1	0,510	0,510	
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	0,9	0,090	0,080	1,0	1,0	1,0	0,100	0,100	
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	170	-	-	-	-	200	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 10,12, жиры – 17,17, углеводы – 13,09, калорийность – 247,80					белки – 11,90, жиры – 20,20, углеводы – 15,40, калорийность – 291,53					

¹ Масса вареной до полуготовности капусты**Технология приготовления:**

Подготовленную белокочанную капусту припускают в подсоленной воде. Подготовленный лук припускают с подсолнечным маслом. Измельченное мясо запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С (или пароконвектомате) до готовности (температура в толще фарша не менее 90°С). Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (1:6) и варят при слабом кипении; когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. К запеченной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, припущенный лук, капусту, соль перемешивают и тушат до готовности.

**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 — 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 припущенного лука;
Консистенция — мягкая, сочная.

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 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.

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 № 150, 2024 г.

Технологическая карта № 150/1
Наименование блюда (изделия) Кисель из апельсинов

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	
Апельсины свежие	68,4	45,7	-	6,840	4,570	Апельсины свежие перебрать, промыть; вторично промыть под проточной питьевой водой в течение 5 минут с использованием перфорированных емкостей.
Крахмал картофельный	6,8	6,8	-	0,680	0,680	Крахмал выложить в емкость с маркировкой «СП».
Сахар белый кристаллический	13,5	13,5	-	1,350	1,350	Сахар выложить в емкость с маркировкой «СП».
Вода питьевая	144,0	144,0	-	14,400	14,400	Питьевую воду залить в пищеварочный котел и довести до кипения, охладить.
Кислота лимонная пищевая	0,018	0,018	-	0,002	0,002	Лимонную кислоту выложить в емкость «СП».
ВЫХОД на 1 порцию	-	-	180	-	-	
ВЫХОД на 1 кг						
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,42, жиры – 0,09, углеводы – 30,53, калорийность – 126,81					

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают от кожицы. Удаляют семена, протирают, отжимают сок. Из цедры и оставшейся после отжима мякоти плодов готовят отвар. Крахмал разводят охлажденным отваром (1 часть крахмала на 5 частей отвара) и процеживают. Добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят 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. 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: однородная, полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и комков.

Консистенция однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет оранжевый, вкус сладкий с кисловатым привкусом.

Запах апельсина.

Подпись:

Зав. Производством _____

Технолог _____

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

Технологическая карта № 1/8
Наименование блюда (изделия) **Фрукты свежие (яблоки)**

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	95,0	95,0	95,0	9,500	9,500	100,0	100,0	100,0	10,000	10,000	Яблоки 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	-	-	95	-	-	-	-	100	-	-	
ВЫХОД на 1 кг	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Информация о пищевой ценности:	белки – 0,38, жиры – 0,38, углеводы – 9,31, калорийность – 44,65					белки – 0,40, жиры – 0,40, углеводы – 9,80, 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 яблока;
Вкус: соответствует сорту яблока;
Запах: свежего яблока;
Консистенция: соответствует сорту плода.

Подписи:

Зав. Производством

Технолог