

Консистенция	птицы - мягкая, сочная, соус - средней густоты
--------------	--

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	126	ВитаминВ2 (мг)	0,13	Железо (мг)	0,41
Белки (г)	15	ВитаминС (мг)	0,6	Иод (мкг)	1,09
Жиры (г)	5	Калий (мг)	248,24	Селен (мкг)	15,88
Углеводы (г)	4	Кальций (мг)	34,46	Фтор (мкг)	5,85
ВитаминаА (мкг)	16,95	Магний (мг)	20,98	ВитаминD (мкг)	0,01
ВитаминВ1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)	147,35		

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

АБО ССР
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ ТЕХНОЛОГ
МОИЮК *Молюк* **ТЕ**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

Д.В. Уральский/

Подпись

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372,03

Говядина (отварная), тушенная с капустой 50/150

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Говядина (отварная), тушенная с капустой 50/150 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина бескостная с/м, кат. А.	81,05	77	8,105	7,7
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
№ 487 Капуста тушеная				
Капуста свежая	215	172	21,5	17,2
Кислота лимонная	0,14	0,14	0,014	0,014
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Морковь очищенная	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый очищенный	6	6	0,6	0,6
Томатная паста 25%	3,6	3,6	0,36	0,36
Сахар	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Зелень	1,53	1,5	0,153	0,15
Масса отварного мяса 50 г				
Масса тушеной капусты 150 г				
Выход готового блюда	-	50/150	-	-

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Приготовление в пароконвектомате:

Разогреть пароконвектомат до температуры +180°C и влажности 100%. Нарезанную на кусочки массой 20 - 30 г. говядину, кладут в гастроёмкость с высотой бортов 65 мм, добавляют нарезанный мелким кубиком репчатый лук, готовят в режиме "жар", при t 200°C, 10-20 мин помешивая каждые 5 минут, добавляют воду (30 г на одну порцию), снизить температуру до +150°C и тушить еще 1 -1,5 часа, затем добавляют капусту тушеную, и тушить еще 40 минут при температуре +150°C и влажности 100%.

Капусту очищают от верхних листьев, удаляют кочерыжку. После этого капусту промывают в проточной воде не менее 5 минут, нарезают соломкой. Морковь и лук промывают в холодной проточной воде. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло растительное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, солят и тушат до готовности.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Приготовление в пароконвектомате: подготовленную капусту кладут в гастроёмкость GN 65, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло растительное, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании в режиме "жар/пар" при t°160°C, влажность 40% в течение 20 мин., затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, солят и тушат до готовности в том же режиме.

Отпускают говядину вместе с тушеной капустой. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают мясо вместе с гарниром.
Оптимальная температура подачи +65°C
Время реализации не более 2х часов на мармите или горячей плите

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	на тарелке уложено мясо с капустой, посыпано зеленью
Цвет	светло-коричневый
Вкус	тушеного мяса и капусты
Запах	тушеного мяса и тушеной капусты
Консистенция	сочная, мягкая, слабо хрустящая

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	287	ВитаминВ2 (мг)	0,17	Железо (мг)	2,55
Белки (г)	18	ВитаминС (мг)	34,14	Иод (мкг)	5,37
Жиры (г)	15	Калий (мг)	729,56	Селен (мкг)	21,33
Углеводы (г)	5	Кальций (мг)	109,66	Фтор (мкг)	30,36
ВитаминА (мкг)	65,16	Магний (мг)	47,64		
ВитаминВ1 (мг)	0,09	Фосфор (мг)	200,49		

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

АЛО ССБ
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
МОИЮК *А.А.С.*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

Д. В. Уральский/

Подпись

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 492,16

Плов из булгура (филе грудки куриной) 180 (30/150)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Плов из булгура (филе грудки куриной) 180 (30/150) вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе грудки куриной без кожи с/м	43,72	41,1	4,372	4,11
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Морковь очищенная	8	8	0,8	0,8
Крупа булгур	35	35	3,5	3,5
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Приправа	0,4	0,4	0,04	0,04
Томатная паста 25%	1,25	1,25	0,125	0,125
Чеснок	0,64	0,5	0,064	0,05
Выход готового блюда	-	30/150	-	-

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Приготовление в пароконвектомате: Мясо бескостное куриное нарезают на порции по 2-3 кусочка, мелко нарезанные овощи, томат пасту, сливочное масло кладут в гастроемкость и готовят в режиме "жар/пар" при t 180°C, влажность 40%, 25-30 мин. Рис готовят отдельно в гастроемкости GN 65. Перед варкой крупу перебирают, промывают, при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Подготовленную для варки крупу всыпают в гастроемкость, заливают водой, в соотношении 1:2,5, солят, добавляют сливочное масло. Приготовление риса в режиме "пар", t 100°C, влажность 100%, 30-40 мин. Затем соединяем рис и мясо с овощами и прожаривают в пароконвектомате в режиме "пар" 10-12 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Плов уложен горкой, сверху мясо птицы.

Оптимальная температура подачи +65°C

Время реализации не более 2х часов на мармите или горячей плите, согласно сроку годности по СанПиН 2.4.5.2409-8. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	плов уложен горкой, сверху мясо птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга.
Цвет	птицы - светло-кремовый, с золотистым оттенком, риса - светло-оранжевый
Вкус	специфический для тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах	мяса птицы с ароматом риса и овощей.
Консистенция	птицы - мягкая, сочная, риса - рассыпчатая, мягкая

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	448	ВитаминВ2 (мг)	0,18	Железо (мг)	1,4
Белки (г)	18	ВитаминС (мг)	2,16	Иод (мкг)	1,34
Жиры (г)	25	Калий (мг)	304,07	Селен (мкг)	8
Углеводы (г)	39	Кальций (мг)	23,87	Фтор (мкг)	36,57
ВитаминаА (мкг)	290,63	Магний (мг)	43,22	ВитаминD (мкг)	0,1
ВитаминВ1 (мг)	0,09	Фосфор (мг)	222,43		

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

АНО ССБ
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ
МОИЮК
ТЕ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

Д. В. Уральский/

Подпись

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306,1

Каша гречневая вязкая с овощами и кукурузой 130/20

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Каша гречневая вязкая с овощами и кукурузой 130/20 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	25	25	2,5	2,5
Соль йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
*Вода	80	80	8	8
Морковь очищенная	16,5	16,5	1,65	1,65
Лук репчатый очищенный	16,5	16,5	1,65	1,65
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Приправа	0,1	0,1	0,01	0,01
Зелень	1,22	1,2	0,122	0,12
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Кукуруза консервированная	30	30	3	3
Выход готового блюда	-	130/20	-	-

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Вязкие каши варят на воде из всех видов круп. В готовой вязкой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными. Морковь и лук нарезают соломкой или кубиком и пассеруют с маслом. Гречневую крупу перебирают и промывают при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Затем добавляют пассерованные овощи приправу и зелень, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

Приготовление в пароконвектомате: подготовленную крупу засыпают в гастроёмкость GN 65 заливают горячей водой, добавляют соль и варят в режиме "жар/пар" при t 160°C, влажность 100% в течение 15-20 мин, затем добавляют пассерованные овощи приправу и зелень, перемешивают и прогревают в режиме "пар" при t 100°C, влажность 100% в течение 10-15 мин.

Отпускают горячую кашу вместе с овощами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи не ниже +65°C

Время реализации не более 2х часов на мармитеПодогрев готовых горячих блюд не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом.
Цвет	свойственный данному виду крупы, светло-коричневого

Вкус	свойственный гречке, без привкуса прогорклости и затхлости, овощам и кукурузе в меру соленый
Запах	приятный, свойственный отварной гречке, овощам, кукурузе и сливочного масла, без посторонних запахов
Консистенция	однородная, рассыпчатая, зерна мягкие.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	318	ВитаминВ1 (мг)	0,29	Фосфор (мг)	278,99
Белки (г)	12	ВитаминВ2 (мг)	0,15	Железо (мг)	6,26
Жиры (г)	7	Калий (мг)	354,25	Селен (мкг)	5,4
Углеводы (г)	51	Кальций (мг)	24,43	Фтор (мкг)	21,78
ВитаминаА (мкг)	24,39	Магний (мг)	185,92		

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

АВО ССБ
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
МОИЮК *Молюк* **ТЕ**