



Приготовление завтрака

МАОУ "Дубская ОШ"

Сегодня на завтрак...

| | |
|----------------------------------|--------|
| Картофельное пюре | 150 г |
| Чай с сахаром | 200 мл |
| Хлеб пшеничный | 40 г |
| Курица тушеная в сметанном соусе | 100 г |
| Яблоко | 150 г |



Пюре картофельное



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", вырабатываемое и реализуемое в его филиалах
2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ Промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарноэпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, г | |
|--------------------------------|---|----------|---|----------|
| | На 1 порцию | | 100 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 160,4 | 128,3 | 16,04 | 12,83 |
| ***с 1 сентября по 31 октября | 171 | 128,3 | 17,1 | 12,83 |
| ***с 1 ноября до 31 декабря | 183,3 | 128,3 | 18,33 | 12,83 |
| ***с 1 января по 28-29 февраля | 197,4 | 128,3 | 19,74 | 12,83 |
| ***с 1 марта | 214 | 128,3 | 21,4 | 12,83 |
| Молоко | 23,7 | 22,5* | 2,37 | 2,25* |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 0,53 | 0,53 |
| ВЫХОД: 150г | 150 | | 15,0 | |

*масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельная.-М.: Делли принт, 2011.-54с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества: Внешний вид: протертая картофельная масса Консистенция: густая, пышная, однородная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

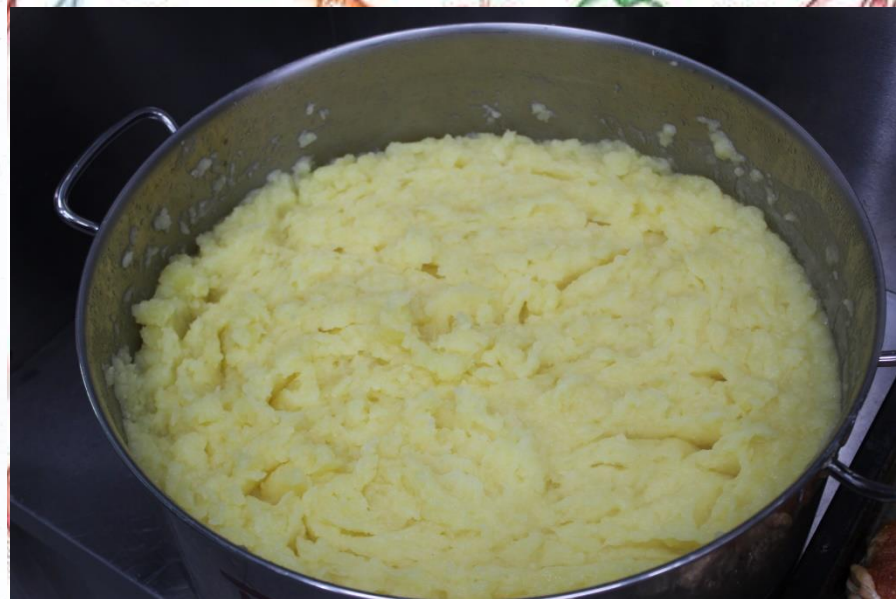
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ Химический состав, витаминный и микроэлементы на 1 порцию:
 Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-------|-------|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность ккал | Ca | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A |
| 150 | 3,06 | 4,80 | 20,45 | 137,25 | 36,98 | 27,75 | 86,60 | 1,01 | 0,14 | 18,17 | 25,50 |

Ответственный за оформление ТТК

Handwritten signature

зам.директора по АХЧ Манякина А.В



Куры запеченные в сметанном соусе



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «Дубская ОШ»
Е.В.Плеухина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

КУРЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

- ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.** Настоящая технологическая карта распространяется на куры, тушенные в сметанном соусе, реализуемые в общеобразовательных учреждениях.
- ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.** Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).
- РЕЦЕПТУРА**

| Наименование сырья | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, | | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, | |
|--------------------|---------------------------------------|----------|---------------------------------------|----------|
| | г | | г | |
| | На 1 порцию | | 100 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Курица | 109 | 72 | 10,9 | 7,2 |
| Масло растительно | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соус сметанный | | 50 | | 5,0 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| ВЫХОД: | | 100 | | 10,0 |

- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** Обработанную куриную тушку обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 минут.
- ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН 2.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.
- ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**
- 6.1. Отпускают с гарниром и поливают соусом, в котором тушилась курица. Температура подачи +650 С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается
- Номер рецептуры: № 290 Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.
- ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:
Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|----------------------|-------|---------------------|--------|------|----------------|--------------|------|--|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность ккал | Са | Mg | P | Fe | B ₁ | C | A | |
| 100 | 12,75 | 22,45 | 1,40 | 258,34 | 45,24 | 20,02 | 168,49 | 2,14 | 0,05 | 1,43 | 0,16 | |

Ответственный за оформление ТТК

И.И.И.

зам.директора по АХЧ Манякина А.В



Хлеб пшеничный



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

- 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.** Настоящая технологическая карта распространяется на куры, тушенные в сметанном соусе, реализуемые в общеобразовательных учреждениях.
- 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.** Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарноэпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр).

3.РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
|-----------------------|---|----------|---|----------|
| | На 1порцию | | 100 порция | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| ВЫХОД: | | 50 | | 5,0 |

- 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сыра.
- 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.
- 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**
 - 6.1. Органолептические показатели качества:
 - 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.
- 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:
Химический состав данного блюда

Ответственный за оформление ТТК

зам.директора по АХЧ Маякина А.В



Чай с сахаром



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

ЧАЙ С САХАРОМ

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.** Настоящая технологическая карта распространяется на куры, тушенные в сметанном соусе, реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

2. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.** Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарноэпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр).

3.РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, | | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, | |
|--------------------|---------------------------------------|---------------|---------------------------------------|----------|
| | г | | г | |
| | На 1порцию | На 100 порция | Брутто, г | Нетто, г |
| чай | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| ВЫХОД: | | 200 | | 20,0 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Варенье, джем, повидло подают отдельно в розетке. По второму варианту воду соединяют с сахаром (вареньем, джемом, повидлом) и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом). Чай также употребляется как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С. 5. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно в розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С. Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества: • Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чай с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок; • цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья. 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|------------------|-------|--------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|----------------|------|------|
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | P | Fe | В ₁ | С | А |
| 0,20 | 0,00 | 14,00 | 28,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК

М.А.А.

зам.диретора по АХЧ Манякина А.В



Яблоко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6/н ФРУКТ яблоко

- 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРУКТ яблоко", вырабатываемое и реализуемое.
- 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРУКТ яблоко, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

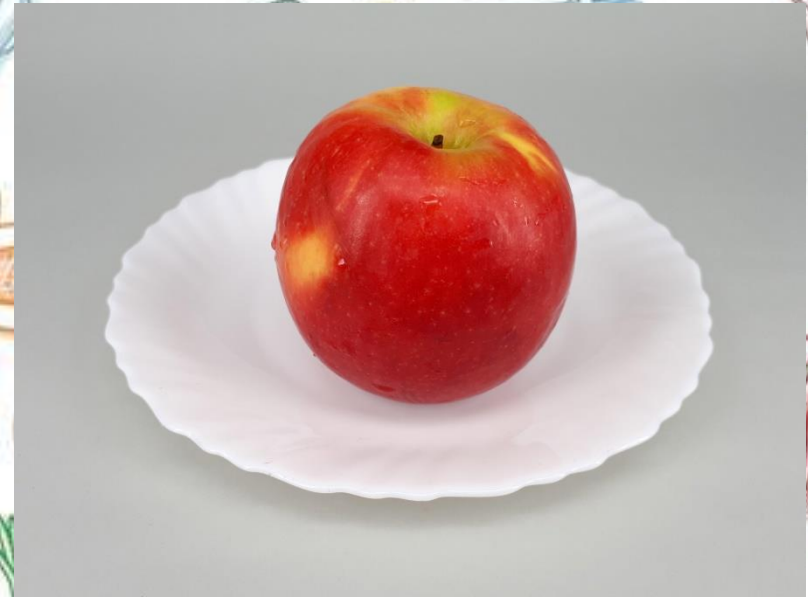
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов На 1 порция | | Расход сырья и полуфабрикатов На 100 порций | |
|--------------------|--|-----------|--|-----------|
| | Брутто, г. | Нетто, г. | Брутто, г. | Нетто, г. |
| | Яблоко | 150 | 150 | 15,0 |
| ВыХОД: | 150 | | 15,0 | |

- 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "... санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
- 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.
- 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**
 - 6.1. Органолептические показатели качества:
 - 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.
- 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

| Выход, г | Пищевые вещества | | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|------|---------------------|------|-----|----------------|--------------|---|--|
| | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | P | Fe | В ₁ | С | А | |
| 150 | 1,2 | 0,4 | 14,4 | 68,3 | 26,1 | 20,2 | 22,2 | 1,3 | 0 | 12,7 | 0 | |

Ответственный за оформление ТТК

зам.директора по АХЧ Манякина А.В



Приятного аппетита!

