

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Паныкова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48СД

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ГРУШ БЕЗ САХАРА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из сушеных груш", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Груша сушеная	42,1	40
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Грушу промывают теплой водой.

В горячую воду закладывают подготовленную грушу, доводят до кипения, варят в течение 20-30 минут, снимают с огня и процеживают.

Охлаждают в емкостях, в которых компот был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе.

Витаминизацию проводят с помощью витамина С (аскорбиновая кислота) из расчета 60 мг на порцию для детей с 7 до 11 лет, 70 мг - для детей с 11 лет и старше. Препарат вводят в третье блюдо (компот) после его охлаждения в холодном цехе непосредственно перед раздачей.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Компот при раздаче должен иметь температуру не выше +14 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компот прозрачный, разлит в стаканы, консистенция жидкая.

Цвет - от оранжевого до светло - коричневого.

Вкус и запах - вкус и аромат, характерный для компота из груши.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,36		0,12		10,96		50,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,01	0,39	0	0,77	28,65	22,69	15,07	0,54

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
_____ А. Ю. Панькова
05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47СД

ЧАЙ С МОЛОКОМ БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с молоком без сахара", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный заварной	1	1
Молоко 2,5%жирности	50	50
Вода питьевая	160	160
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Воду с молоком доводят до кипения, добавляют чай и доводят до кипения, варят 3-5 минут.

Процеживают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - чай непрозрачный, разлит в стаканы. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - кремовый.

Вкус и запах - вкус тонкий, нежный, ароматный, вкус молока.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,752		0,57		1,09		12,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	0,34	0	0	32,01	24,76	5,3	0,42

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.



Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

_____ А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49СД

ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ

БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с шиповником без сахара", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный заварной	1	1
Шиповник сушеный	31,57	30
Вода питьевая	190	190
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Шиповник промывают теплой водой.

Воду доводят до кипения, добавляют плоды шиповника, чай, и доводят до кипения, варят 3-5 минут.

Процеживают и разливают в кружки или стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - чай яркий, прозрачный, интенсивный, разлит в стаканы. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - коричневый.

Вкус и запах - вкус тонкий, нежный, ароматный, аромат шиповника.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,658		0,022		8,2		35,66	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,045	360	0	0,04	19,8	6	6	8,4

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45СД

ЧАЙ БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай без сахара", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный заварной	1	1
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Воду доводят до кипения, добавляют чай, доводят до кипения, варят 3-5 минут.

Процеживают и разливают в кружки или стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свежеприготовленный золотисто - красный прозрачный напиток с интенсивным вкусом и ароматом, свойственными чаю. Разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - яркий золотисто - красный или темно - коричневый прозрачный настой, в зависимости от вида и сорта чая.

Вкус и запах - вкус тонкий, нежный, ароматный.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,094		0,022		0,018		0,65	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	0,04	0	0	6,78	3,83	2,04	0,4

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50СД

КОМПОТ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из красной смородины без сахара", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Смородина красная свежемороженая	31,57	30
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

В горячую воду закладывают свежемороженную ягоду, доводят до кипения, варят 10-15 минут, снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего ягоду протирают, доводят до кипения, проваривают в течение 5 минут.

Охлаждают в емкостях, в которых компот был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе.

Витаминизацию проводят с помощью витамина С (аскорбиновая кислота) из расчета 60 мг на порцию для детей с 7 до 11 лет, 70 мг - для детей с 11 лет и старше. Препарат вводят в третье блюдо (компот) после его охлаждения в холодном цехе непосредственно перед раздачей.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Компот при раздаче должен иметь температуру не выше +14 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компот прозрачный, разлит в стаканы.

Цвет - розовый, характерный для ягод, входящих в рецептуру.

Вкус и запах - вкус с ароматом смородины.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными

документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,0846		0		1,092		4,7064	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	4,62	0	0,02	8,82	2,53	1,43	0,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39СД

КАКАО С МОЛОКОМ БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Какао с молоком", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Какао - порошок	4	4
Молоко 2,5%жирности	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Какао - порошок смешивают с небольшим количеством кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем вливают полученную смесь в кипящее молоко, доводят до кипения. Отстаивают в течение 3-5 минут и разливают в кружки или стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - какао разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная.

Цвет - бежевый.

Вкус и запах - приятные, вкус какао и молока, нежный, хорошо выраженный.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
----------	---------	-------------	--------------------

1,77		1,408		2,659		66,72	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,02	0,65	0,01	0	63,87	58,1	10,82	0,37

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37СД

ЧАЙ ТРАВЯНОЙ БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай травяной", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный заварной	1	1
Мята сушеная	1	1
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Воду доводят до кипения, добавляют чай, мяту, доводят до кипения, варят 3-5 минут.

Процеживают и разливают в кружки или стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свежеприготовленный золотисто - красный прозрачный напиток с интенсивным вкусом и ароматом, свойственными чаю. Разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - яркий золотисто - красный или темно - коричневый прозрачный настой, в зависимости от вида и сорта чая.

Вкус и запах - тонкий, нежный, с ароматом трав.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,28		0,07		0,14		2,315	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	0,3	0	0	5,38	4,4	2,36	0,4

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Данышева
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38СД

ОТВАР ИЗ ШИПОВНИКА БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Отвар из шиповника без сахара", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Шиповник сухой	20,61	20
Вода питьевая	220	220
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Шиповник промывают теплой водой.

В горячую воду закладывают подготовленные плоды шиповника, доводят до кипения, варят в течение 10-15 минут, снимают с огня и процеживают.

Охлаждают в емкостях, в которых компот был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе.

Витаминизацию проводят с помощью витамина С (аскорбиновая кислота) из расчета 60 мг на порцию для детей с 7 до 11 лет, 70 мг - для детей с 11 лет и старше. Препарат вводят в третье блюдо (компот) после его охлаждения в холодном цехе непосредственно перед раздачей.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Компот при раздаче должен иметь температуру не выше +14 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компот прозрачный, разлит в стаканы, консистенция жидкая.

Цвет - от светло - коричневого до темно - коричневого.

Вкус и запах - вкус и аромат шиповника.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,38		0		5,46		23,34	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0	70	0	0,38	10,8	1,7	1,7	0,33

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40СД

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ БЕЗ САХАРА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из сухофруктов", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Смесь сухофруктов	17,89	17
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Сухофрукты промывают теплой водой.

В горячую воду закладывают подготовленные сухофрукты, доводят до кипения, варят в течение 20-30 минут, снимают с огня и процеживают.

Охлаждают в емкостях, в которых компот был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе.

Витаминизацию проводят с помощью витамина С (аскорбиновая кислота) из расчета 60 мг на порцию для детей с 7 до 11 лет, 70 мг - для детей с 11 лет и старше. Препарат вводят в третье блюдо (компот) после его охлаждения в холодном цехе непосредственно перед раздачей.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Компот при раздаче должен иметь температуру не выше +14 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компот прозрачный, разлит в стаканы, консистенция жидкая.

Цвет - от светло - коричневого до темно - коричневого.

Вкус и запах - вкус и аромат, характерный для компота из сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными

документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,21		0		4,459		55	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	0,7	0	0,02	6,4	1,1	0,9	0,25

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41СД

ЧАЙ С ЛИМОНОМ БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с лимоном без сахара", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный заварной	1	1
Лимоны	5,68	5
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Лимоны промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, нарезают тонкими ломтиками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Воду доводят до кипения, добавляют чай, доводят до кипения, варят 3-5 минут, добавляют подготовленный лимон, доводят до кипения.

Процеживают и разливают в кружки или стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свежеприготовленный золотисто - красный прозрачный напиток с интенсивным вкусом и ароматом, свойственными чаю. Разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - яркий золотисто - красный или темно - коричневый прозрачный настой, в зависимости от вида и сорта чая.

Вкус и запах - вкус тонкий, нежный, ароматный, вкус лимона.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,21		0,05		0,01		28,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	1,3	0	0	7,82	4,4	2,36	0,4

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

_____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

_____ А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42СД

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из сушеных яблок", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки сушеные	42,1	40
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

В горячую воду закладывают сушеные яблоки, доводят до кипения, варят 10-15 минут, снимают с огня и оставляют для охлаждения

Охлаждают в емкостях, в которых компот был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе.

Витаминизацию проводят с помощью витамина С (аскорбиновая кислота) из расчета 60 мг на порцию для детей с 7 до 11 лет, 70 мг - для детей с 11 лет и старше. Препарат вводят в третье блюдо (компот) после его охлаждения в холодном цехе непосредственно перед раздачей.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Компот при раздаче должен иметь температуру не выше +14 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компот прозрачный, разлит в стаканы.

Цвет - от бежевого до розового, в зависимости от сорта яблок.

Вкус и запах - вкус и аромат яблок.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,03		0		5,32		22,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,009	1,4	0	0,08	7,74	3,1	1,8	0,3

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
_____ А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43СД

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ БЕЗ САХАРА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Кофейный напиток с молоком", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Кофейный напиток	8	8
Молоко 2,5% жирности	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кофейный напиток смешивают с небольшим количеством кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем вливают полученную смесь в кипящее молоко, доводят до кипения.

Отстаивают в течение 3-5 минут и разливают в кружки или стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - напиток разлит в стаканы. Консистенция жидкая, однородная.

Цвет - бежевый.

Вкус и запах - приятные, кофейные, нежные, хорошо выраженные.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим

нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,25		2,42		4,51		39,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,007	0,09	0,002	0,09	39,16	27,69	9,23	0,19

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

"___" _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Давыдова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44СД

КОМПОТ ИЗ КУРАГИ БЕЗ САХАРА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из кураги", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Курага	17,89	17
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Курагу промывают теплой водой.

В горячую воду закладывают подготовленную курагу, доводят до кипения, варят в течение 20-30 минут, снимают с огня и процеживают.

Охлаждают в емкостях, в которых компот был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе.

Витаминизацию проводят с помощью витамина С (аскорбиновая кислота) из расчета 60 мг на порцию для детей с 7 до 11 лет, 70 мг - для детей с 11 лет и старше. Препарат вводят в третье блюдо (компот) после его охлаждения в холодном цехе непосредственно перед раздачей.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Компот при раздаче должен иметь температуру не выше +14 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компот прозрачный, разлит в стаканы, консистенция жидкая.

Цвет - от оранжевого до светло - коричневого.

Вкус и запах - вкус и аромат, характерный для компота из кураги.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,41548		0		4,25425		22	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,01	0,39	0	0,77	28,65	22,69	15,07	0,54

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Ланькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46СД

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ

БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из вишни без сахара", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Вишня свежемороженая с косточкой	31,57	30
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

В горячую воду закладывают свежемороженную ягоду, доводят до кипения, варят 10-15 минут, снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего ягоду протирают, доводят до кипения, проваривают в течение 5 минут.

Охлаждают в емкостях, в которых компот был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе. Витаминизацию проводят с помощью витамина С (аскорбиновая кислота) из расчета 60 мг на порцию для детей с 7 до 11 лет, 70 мг - для детей с 11 лет и старше. Препарат вводят в третье блюдо (компот) после его охлаждения в холодном цехе непосредственно перед раздачей.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Компот при раздаче должен иметь температуру не выше +14 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компот прозрачный, разлит в стаканы.

Цвет - красный, характерный для ягод, входящих в рецептуру.

Вкус и запах - вкус и аромат вишни.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,1		0		1,54		6,621	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	49	0	0	6,4	6,12	0,87	0,24

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.