

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23СД

### РАССОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПой

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рассольник с мясом и сметаной", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Крупа перловая	4	4	5	5
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	50	50	62	62
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Паста томатная 23-25%сухих веществ	2,12	2	2,65	2,5
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Огурцы соленые	20	10	25	12,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Сметана 10%жирности	10,86	10	13,03	12
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Банки с огурцами, томатной пастой и сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы освобождают от рассола, нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, припускают до полуготовности.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости с добавлением томатной пасты. Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают подготовленную крупу и варят 10 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и припущенные огурцы, варят 15-20 минут. В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, варят 5-7 минут, добавляют сметану и варят еще 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (огурцы нарезаны кубиком, лук и картофель - кубиком, морковь - соломкой) не переварены, на поверхности сметана и зелень.  
Цвет - бульон оранжевый, крупа светло - серая, блестки жира светло - желтые.  
Вкус и запах - характерный для вареных овощей и сметаны, немного кисловатый, с запахом соленых огурцов и специй.

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	
3,2		3,1		6,1		65,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,04	3,4	0,003	0,5	18,4	38,1	11,6	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

01.12.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25СД

**СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ СД**  
**БЕЗ САХАРА**  
**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Свекольник с мясом и сметаной СД", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Свекла очищенная п/ф соломка 0,5*0,5*3 см	36	36	46	46
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	24	24	31	31
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Паста томатная 23-25%сухих веществ	3,19	3	3,93	3,7
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Масло сливочное 72,5%жирности	4	4	5	5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Сметана 10%жирности	10,86	10	13,03	12
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

**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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой и сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Нарезанную соломкой свеклу тушат на сливочном масле с добавлением томатной пасты.

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде помидоры, лук и морковь до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину,

нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают нарезанный картофель и варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят еще 10 минут, добавляют тушеную свеклу с томатной пастой, варят до готовности.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, варят 5-7 минут, добавляют сметану и варят еще 5-7 минут.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель - кубиком, морковь и свекла - соломкой), не переварены, на поверхности сметана и зелень.

Цвет - малиново - красный, жир на поверхности оранжевого цвета.

Вкус и запах - кисло - сладкие, характерные для овощей и специй, без привкуса сырой свеклы.



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	
3,1		3,1		4,3		71,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	4,32	0	0,55	22,41	34,47	13	0,56

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 № 24СД

**БОРЩ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ  
БЕЗ САХАРА  
1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Борщ с мясом и сметаной", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Свекла очищенная п/ф соломка 0,5*0,5*3 см	25	25	31	31
Капуста б/к свежая п/ф нарезанная	12,8	12,8	15,5	15,5
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	12,8	12,8	15,5	15,5
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Паста томатная 23-25%сухих веществ	3,72	3,5	4,57	4,3
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Масло сливочное 72,5%жирности	4	4	5	5
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,12	0,12
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Сметана 10%жирности	10,86	10	13,03	12
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

**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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой и сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

нарезанную соломкой свеклу тушат на сливочном масле с добавлением томатной пасты, подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают нарезанную капусту и варят 5-8 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу, варят 5-20 минут.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, варят 5-7 минут, добавляют сметану и варят еще 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (капуста нарезана соломкой, лук и картофель - кубиком, морковь и свекла - соломкой) не переварены, на поверхности сметана и зелень.

Цвет - малиново - красный, жир на поверхности оранжевого цвета.

Вкус и запах - кисло - сладкие, характерные для овощей и специй, без привкуса сырой свеклы.



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	
3,057		3,68		3,49		63,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,02	4,96	0,003	0,55	25,5	30,6	11,4	0,5

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 № 34

### СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп гороховый с мясом", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
мякоть индейки замороженная без кожи и костей	28,18	24,8	35,22	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Горох лущеный	19	19	24	24
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	27	27	34	34
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ". Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Горох перебирают, моют, замачивают в холодной воде 3-4 часа.

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде

ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают подготовленный горох, варят 1,5-2 часа до мягкости крупы, затем добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, варят еще 10 минут до готовности.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, варят 5-7 минут.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель - кубиком, морковь - соломкой), не переварены, часть семян гороха может быть разварена.

Цвет - бульон светло - коричневый, жир на поверхности желтого цвета.

Вкус и запах - вареного гороха и пассерованных овощей.

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	
4,5		2,8		6,9		70,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,12	0,58	0	0,09	22,78	43,26	14,47	1,08

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 № 37

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп картофельный с мясом", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	64	64	80	80
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ".

Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят еще 15-20 минут, в конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную кубиком говядину и варят 5-7 минут.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель - кубиком, морковь - соломкой), не переварены.

Цвет - бульон светло - серый, жир на поверхности желтого цвета.

Вкус и запах - вареной говядины и пассерованных овощей.


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		2,7		5,4		57,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,05	5,35	0	0,09	16,57	38,52	13,66	0,51

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 № 30

## ЩИ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Щи с мясом и сметаной", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Капуста б/к свежая п/ф нарезанная	40	40	50	50
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	24	24	30	30
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Паста томатная 23-25%сухих веществ	2,12	2	2,65	2,5
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Сметана 10%жирности	10,86	10	13,03	12
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

## 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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой и сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости с добавлением томатной пасты.

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир,

в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают нарезанную капусту и варят 5-8 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят 15-20 минут. В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, варят 5-7 минут, добавляют сметану и варят еще 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (капуста нарезана соломкой, лук и картофель - кубиком, морковь - соломкой) не переварены, на поверхности сметана и зелень.  
Цвет - светло - желтый, на поверхности блески жира оранжевого цвета.  
Вкус и запах - характерные, сладковатые за счет капусты, пассерованных овощей.



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	
3,2		3,1		3,8		55,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,02	7,9	0,003	0,08	25,4	28,3	9,55	0,34

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 № 48

### УХА С РЫБОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Уха с рыбой", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе горбуши замороженное	35,29	30	44,7	38
или филе горбуши п/ф	30	30	38	38
или филе минтая с кожей без костей (блочное)	33,33	30	42,22	38
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	40	30	50,66	38
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса готового рыбного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	40	40	50	50
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,02	0,02	0,025	0,025
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 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.

Овощи (лук очищенный и морковь очищенная и нарезанная) в вакуумной упаковке поступают с ШБС (Школьно - Базовая Столовая).

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Овощи пассеруют на масле до мягкости.

Филе рыбы размораживают в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

Филе рыбы размораживают на воздухе, нарезают кубиком размером 1,5\*1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

В кипящую воду закладывают нарезанный картофель, варят до полуготовности, добавляют нарезанную рыбу,

варят 5-7 минут, добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут.  
В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, зелень сушеную, доводят до кипения и варят 5 минут.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - бульон прозрачный с единичными блесками жира на поверхности, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет - сероватый.

Вкус и запах - нежный, приятный, с хорошо выраженным ароматом и вкусом рыбного бульона.

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)

С горбушей							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,6		3,2		4		58,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,05	7,72	0,007	0,22	23,02	50,07	13,52	0,43
С минтаем							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,9		2,4		4		48,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,04	7,71	0,007	0,22	24,56	48,59	12,69	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 № 41

## СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп картофельный с фасолью", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	27	27	34	34
Фасоль бобовая	8	16,6*	10	20,8*
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

\* - масса отварной фасоли.

## 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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Фасоль перебирают, промывают, варят до готовности.

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде

ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют предварительно сваренную фасоль, пассерованные овощи, варят еще 15-20 минут, в конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную кубиком говядину и варят 5-7 минут.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (лук, картофель, - кубиком, морковь - соломкой), не переварены.

Цвет - бульон светло - серый, жир на поверхности желтого цвета.

Вкус и запах - вареной говядины, картофеля, фасоли и пассерованных овощей.

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	
3,4		2,7		4,4		55,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,06	3,6	0	0,15	28,52	63,44	17	0,77

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 № 138

### СУП ОВОЩНОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп овощной с мясом и сметаной", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	64	64	80	80
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Сметана 10%жирности	10,86	10	13,03	12
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковородке ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину,

нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят еще 15-20 минут, в конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную кубиком говядину, сметану и варят 5-7 минут.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель - кубиком, морковь и капуста - соломкой), не переварены.

Цвет - бульон светло - серый, жир на поверхности желтого цвета.

Вкус и запах - вареной говядины, картофеля и пассерованных овощей.



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	
3,1		3,1		5,5		62,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,04	5,35	0	0,08	16,22	38,64	13,66	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  
11.12.2017г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 187

## СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ С МЯСОМ

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп с чечевицей с мясом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений

## 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Чечевица красная	19	19	24	24
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	27	27	34	34
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	40,42	37,2	53,9	49,6
или говядина п/ф	37,2	37,2	49,6	49,6
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	40,42	37,2	53,9	49,6
Морковь очищенная п/ф	2,2	2,2	3	3
Лук репчатый очищенный п/ф	2,2	2,2	3	3
Вода питьевая	300	300	400	400



<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>18</b>		<b>24</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>204</b>		<b>340</b>
Чечевица красная	29	29	38	38
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	40	40	54	54
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	12	12	16	16
Лук репчатый очищенный п/ф	12	12	16	16
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	4	4
Лист лавровый	0,03	0,03	0,05	0,05
Зелень сушеная	0,15	0,15	0,2	0,2
Соль поваренная йодированная	1,5	1,5	2	2
<b>Выход:</b>		<b>300</b>		<b>400</b>

#### 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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Чечевицу перебирают, моют, замачивают в холодной воде 3-4 часа.

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают подготовленную чечевицу, варят 1,5-2 часа до мягкости крупы, затем добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассерованные овощи, нарезанную говядину, варят еще 10 минут до готовности, измельчают с помощью блендера, доводят до кипения и варят еще 5-7 минут.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, варят 5-7 минут.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса без кусочков непротертых бобовых и овощей, без пленок на поверхности, консистенция однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая.

Цвет - оранжево - желтый.

Вкус и запах - нежный, свойственный отварной чечевице и пассерованным овощам.

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	
4,4		2,8		6,1		66,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.







## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 188

### СУП КУРИНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп куриный с гречневой крупой", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений МАУ "Школьное питание".

#### 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Куры потрошенные 1 категории	50	19,5	62,56	24,4
или мякоть куриная замороженная без костей	22,15	19,5	27,7	24,4
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной куриной мякоти:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового куриного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Крупа гречневая	12	12	15	15
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Куры потрошенные 1 категории	75	29,25	100	39
или мякоть куриная замороженная без костей	33,22	29,25	44,3	39
Морковь очищенная п/ф	2,2	2,2	3	3
Лук репчатый очищенный п/ф	2,2	2,2	3	3
Вода питьевая	300	300	400	400
<b>Масса отварной куриной мякоти:</b>		<b>18</b>		<b>24</b>
<b>Масса готового куриного бульона:</b>		<b>204</b>		<b>340</b>
Крупа гречневая	18	18	24	24
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	12	12	16	16
Лук репчатый очищенный п/ф	12	12	16	16
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	4	4
Лист лавровый	0,03	0,03	0,05	0,05
Зелень сушеная	0,15	0,15	0,2	0,2
Соль поваренная йодированная	1,5	1,5	2	2
<b>Выход:</b>		<b>300</b>		<b>400</b>

#### 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.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Крупку промывают теплой водой.

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Птицу размораживают в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Подготовленную курицу или мякоть куриную закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 1-1,5 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную курицу, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "БК". Готовый бульон процеживают.

В кипящий бульон закладывают пассерованные овощи, варят 5-8 минут, добавляют подготовленную крупку, варят до готовности.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную куриную мякоть, варят 5-7 минут.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки, не разварены, с гречневой крупой.

Цвет - бульон бесцветный, слегка мутноватый, жир на поверхности золотистый.

Вкус и запах - пассерованных овощей и специй.

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	
2,5		2,6		4,1		50,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,04	0,3	0	0,46	9,03	49,9	2,21	0,8

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.