



Утверждаю

Директор

Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 День №10 АЗУ ПО-ТАТАРСКИ С ГОВЯДИНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АЗУ ПО-ТАТАРСКИ С ГОВЯДИНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АЗУ ПО-ТАТАРСКИ С ГОВЯДИНОЙ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	131,6	110,6	13,16	11,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	11,2	11,2	1,12	1,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,6	16,8	1,96	1,68
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,9	3,9	0,39	0,39
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,8	2,8	0,28	0,28
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	28	16,8	2,8	1,68
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	206,77	134,4	20,68	13,44
с 01.03 по 31.07	224	134,4	22,4	13,44
с 01.08 по 31.08	168	134,4	16,8	13,44
с 01.09 по 31.10	179,2	134,4	17,92	13,44
с 01.11 по 31.12	192	134,4	19,2	13,44
СОЛЬ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 280				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат в течение 40-50 мин в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют обжаренный картофель и тушат еще 15-20 мин.

Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65 °С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на тарелке уложено тушеное мясо в соусе в виде брусочков с огурцами и жареным картофелем;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, овощей — коричневый, соуса — красноватый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с ароматом лука, и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса — сочная, мягкая; соуса — однородная.

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:

Белки, г	11,9	С, мг	9,8	Са, мг	136,4
----------	------	-------	-----	--------	-------

Жиры, г	11,0
Углеводы, г	25,8
Энергетическая ценность, ккал	249,8

Mg, мг	58,8
Fe, мг	3,2



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 АПЕЛЬСИН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "АПЕЛЬСИН", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "АПЕЛЬСИН", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
АПЕЛЬСИН	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Оптимальная температура подачи 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

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:

Белки, г	0,9	С, мг	30	Са, мг	34
Жиры, г	0,2			Mg, мг	13
Углеводы, г	11,1			Fe, мг	0,3
Энергетическая ценность, ккал	49,8				



Утверждаю

Директор
Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 БАНАН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БАНАН", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАНАН", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
БАНАН	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Оптимальная температура подачи 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

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:

Белки, г	2,5	С, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,5			Mg, мг	0
Углеводы, г	17,1			Fe, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	82,9				



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4 БУЛОЧКА "ШОКОЛАДКА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУЛОЧКА "ШОКОЛАДКА"", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУЛОЧКА "ШОКОЛАДКА"", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	5	12 шт.	0,5
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжевое тесто формуют в форме шариков, раскатывают, выкладывают шоколад и формуют, смазывают лезоном или сахарным сиропом.

Дрожжевое тесто

В дежу вливают подогретое до температуры 35-40 °С молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в молоке и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенным сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста, шоколада.

Запах: приятный, свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста.

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:

Белки, г	4,1	С, мг	0,08	Са, мг	30,24
----------	-----	-------	------	--------	-------

Жиры, г	8,6
Углеводы, г	37,8
Энергетическая ценность, ккал	247,4

Mg, мг	7,81
Fe, мг	0,44



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5 ВИТОК ШКОЛЬНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВИТОК ШКОЛЬНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВИТОК ШКОЛЬНЫЙ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	28	28	2,8	2,8
САХАР ПЕСОК	11	11	1,1	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,25	4,25	0,43	0,43
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,8	9 шт.	0,38
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,84	2 шт.	0,08
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Готовят из дрожжевого теста.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

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:

Белки, г	3,7
Жиры, г	4,3
Углеводы, г	29,7
Энергетическая ценность, ккал	171,9

С, мг	0
-------	---

Ca, мг	7,70
Mg, мг	4,99
Fe, мг	0,40



Утверждаю

Директор

/Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6 ГРУША

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГРУША", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГРУША", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРУША	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Оптимальная температура подачи 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

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:

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	10,3
Энергетическая ценность, ккал	47,0

С, мг	5
-------	---

Са, мг	19
Mg, мг	12
Fe, мг	2



Утверждаю

Директор

/Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7 Дань №9 ЗЕФИР ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗЕФИР ФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗЕФИР ФРУКТОВЫЙ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЗЕФИР	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок реализации согласно сведениям производителя.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Изделие правильной формы, без следов заветривания, трещин, порчи.

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:

Белки, г	0,2
Жиры, г	0,0
Углеводы, г	13,2
Энергетическая ценность, ккал	94,9

С, мг	0
-------	---

Ca, мг	6,75
Mg, мг	1,62
Fe, мг	0,38



Утверждаю

Директор

Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8 День №5 КАША ГРЕЧНЕВАЯ "ПО-КУПЕЧЕСКИ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ "ПО-КУПЕЧЕСКИ"", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракиннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ "ПО-КУПЕЧЕСКИ"", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	94	79	9,4	7,9
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	34,34	34	3,43	3,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	6	0,7	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,32	0,32
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают 10-15 мин, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (80 г на порцию), доводят до кипения и всыпают подготовленную крупу гречневую и варят до полуготовности 20-25 мин. После того как крупа впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — каша уложена на тарелке горкой, мясо, крупа и овощи равномерно распределены;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и гречневой крупы, с ароматом лука, моркови и специй, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, рассыпчатая.

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:

Белки, г	7,7
Жиры, г	13,1
Углеводы, г	16,2
Энергетическая ценность, ккал	153,5

С, мг	1
-------	---

Са, мг	17
Mg, мг	37
Fe, мг	3

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9 Дань №9 КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ИЗ ТРЕСКИ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ИЗ ТРЕСКИ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	76,8	68	7,68	6,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,67	20	2,67	2
с 01.09 по 31.12	25	20	2,5	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	1	0,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,8	0,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,1	25 шт.	1,01
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
СОЛЬ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленное филе рыбы нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью и луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты по 2 шт. на порцию. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температуры внутри изделия не ниже 80° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены;
- цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;
- вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;
- запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;
- консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму.

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:

Белки, г	8,4
Жиры, г	6,6
Углеводы, г	6,0
Энергетическая ценность, ккал	117,0

С, мг	1,01
-------	------

Ca, мг	44,61
Mg, мг	29,59
Fe, мг	1



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10 Доп. №7 КУРИНАЯ ГРУДКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КУРИНАЯ ГРУДКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КУРИНАЯ ГРУДКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	150	112,5	15	11,25
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОУС СЛИВОЧНЫЙ		100		10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76	76	7,6	7,6
СЛИВКИ 10% ЖИРНОСТИ	26	26	2,6	2,6
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 100/100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленное филе птицы нарезают на порционные куски, посыпают солью и обжаривают. Обжаренные куски птицы кладут в сотейник, заливают сливочным соусом, закрывают крышкой и тушат до готовности 30-35 мин.

Соус сливочный

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченными сливками, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают вместе с соусом, в котором птица тушилась, и гарниром. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — тушеные после обжарки куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились;
- цвет соуса — кремовый, цвет птицы в разрезе — серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для тушеного цыпленка, с привкусом и ароматом сливок; умеренно соленый;

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:

Белки, г	9,25
Жиры, г	13,25
Углеводы, г	5,4
Энергетическая ценность, ккал	177,85

С, мг	0,81
-------	------

Са, мг	42,19
Mg, мг	22,35
Fe, мг	1,5



Утверждаю

Директор

/Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

МАНДАРИН

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАНДАРИН", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАНДАРИН", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАНДАРИН	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Оптимальная температура подачи 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

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:

Белки, г	0,8
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	7,5
Энергетическая ценность, ккал	38,0

С, мг	38
-------	----

Са, мг	35
Mg, мг	11
Fe, мг	0,1



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02 НАПИТОК ИЗ ЯГОД

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ЯГОД", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "НАПИТОК ИЗ ЯГОД", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯГОДА СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ	26,4	25,87	2,64	2,59
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	20,3	20,3
САХАР ПЕСОК	14	14	1,4	1,4
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 1 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — прозрачный напиток налит в стаканы;
- цвет — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- консистенция — однородная, жидкая.

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:

Белки, г	0,1
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	14,5
Энергетическая ценность, ккал	61,2

С, мг	1,55
-------	------

Са, мг	11,74
Mg, мг	5,32
Fe, мг	0,14



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	107,53	100	10,75	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Огурцы промывают, очищают и нарезают на порции.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14 °С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 1 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы нарезаны на порции.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: зеленый.

Вкус: свежих огурцов.

Запах: свежих огурцов.

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:

Белки, г	0,8	С, мг	10	Са, мг	23
Жиры, г	0,1			Mg, мг	14
Углеводы, г	2,5			Fe, мг	1
Энергетическая ценность, ккал	14,0				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14 День №1
ПТИЦА ОТВАРНАЯ НА ПАРУ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПТИЦА ОТВАРНАЯ НА ПАРУ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПТИЦА ОТВАРНАЯ НА ПАРУ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	200	144	20	14,4
ИЛИ КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	158	144	15,8	14,4
ИЛИ КУРИНОЕ БЕДРО	144	144	14,4	14,4
ИЛИ КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ	144	144	14,4	14,4
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 105				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные порционные куски птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, солят. Изделия варят на пару до готовности. Температура внутри изделия не ниже 80° С.

При отпуске поливают прокипяченным маслом сливочным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65 °С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

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:

Углеводы, г	0,1	С, мг	1,04	Са, мг	24,56
Белки, г	8,5			Mg, мг	23,53
Жиры, г	9,7			Fe, мг	2,11
Энергетическая ценность, ккал	121,5				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15 ДЕНЬ № 0
РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИЗОТТО С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИЗОТТО С ОВОЩАМИ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	35,3	35,3	3,53	3,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73,3	73,3	7,33	7,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
ОВОЩИ (СМЕСЬ)		50		5
МОРКОВЬ	22	16,5	2,2	1,65
КУКУРУЗА	9,4	9,4	0,94	0,94
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	12,6	9,4	1,26	0,94
ФАСОЛЬ (СТРУЧОК)	15,7	14,2	1,57	1,42
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи промывают и нарезают мелким кубиком, затем обжаривают до получения золотистой корочки с добавлением растительного масла (50%). Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис обжаривают с оставшимся растительным маслом 3-4 минуты, затем вливают горячую воду или овощной бульон (2/3 объема) и тушат на среднем огне до выпаривания жидкости. К рису добавляют обжаренные овощи, соль, оставшуюся воду, и тушат до готовности при слабом нагреве.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, овощи, сохранившие форму, масса несколько вязкая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый с вкраплениями овощей;
- вкус, запах — характерный для припущенного риса с овощами, привкусом и ароматом 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, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,0
Жиры, г	7,2
Углеводы, г	28,8
Энергетическая ценность, ккал	216,2

С, мг	11,13
-------	-------

Са, мг	128,27
Mg, мг	35,44
Fe, мг	1,03

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16 ДЕНЬ № 7 РИС С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС С ОВОЩАМИ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИС С ОВОЩАМИ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	35,3	35,3	3,53	3,53
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73,3	73,3	7,33	7,33
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
ОВОЩИ (СМЕСЬ)		80		8
МОРКОВЬ	35,2	26,4	3,52	2,64
КУКУРУЗА	15	15	1,5	1,5
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ	20,1	15	2,01	1,5
ФАСОЛЬ (СТРУЧОК)	25,1	22,7	2,51	2,27
Выход: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

Овощи (смесь)

Овощи кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 1 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, овощи, сохранившие форму, масса несколько вязкая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый с вкраплениями овощей;
- вкус, запах — характерный для припущенного риса с овощами, привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — зерна риса и овощи мягкие.

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:

Белки, г	2,5
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	30,7
Энергетическая ценность, ккал	140,2

С, мг	17,77
-------	-------

Ca, мг	39,88
Mg, мг	46,62
Fe, мг	0,4

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17 ДЕНЬ №2
САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	132,85	93	13,29	9,3
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Закладка нетто консервированной кукурузы указана для прогретой кукурузы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 1 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: умеренно сладкий

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

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:

Белки, г	2,8	С, мг	3,72	Са, мг	16,78
Жиры, г	6,2			Mg, мг	17,58
Углеводы, г	11,9			Fe, мг	0,59
Энергетическая ценность, ккал	98,0				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	70,67	53	7,07	5,3
с 01.09 по 31.12	66,25	53	6,63	5,3
ЯБЛОКИ	48,86	43	4,89	4,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 1 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и яблок

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

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:

Белки, г	1,1	С, мг	2,78	Са, мг	30,52
Жиры, г	0,2			Mg, мг	21,23
Углеводы, г	6,8			Fe, мг	1,34
Энергетическая ценность, ккал	36,1				



Утверждаю

 Директор
 /Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19 День №4

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	100	93	10	9,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,5	2	0,25	0,2
УКРОП	2,7	2	0,27	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. Салат при отпуске посыпают мелкорубленной зеленью.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 1 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками, сверху посыпаны зеленью.

Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами.

Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый.

Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом и зеленью.

Запах: свежих огурцов и зелени.

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:

Белки, г	0,9	С, мг	11,3	Са, мг	29,81
Жиры, г	6,1			Mg, мг	15,81
Углеводы, г	2,6			Fe, мг	1,01
Энергетическая ценность, ккал	68,7				



Утверждаю

Директор

/Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20 День №8

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	40	30	4	3
с 01.09 по 31.12	37,5	30	3,75	3
ЯБЛОКИ	37,5	33	3,75	3,3
ЛИМОН	13,8	8,3	1,38	0,83
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Морковь, капусту, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой и припускают при температуре 85 °С 3 минуты. При отпуске салат перемешивают и заправляют лимонным соком и растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 1 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи нарезаны соломкой, салат уложен горкой, заправлен соком лимона

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

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:

Белки, г	1,1	С, мг	8,65	Са, мг	34,47
Жиры, г	0,2			Mg, мг	17,86
Углеводы, г	6,8			Fe, мг	1,27
Энергетическая ценность, ккал	36,1				



Утверждаю

Директор

Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21 СЫРНАЯ ПАЛОЧКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫРНАЯ ПАЛОЧКА", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫРНАЯ ПАЛОЧКА", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
СЫР ТВЕРДЫЙ	11,34	11	1,13	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	15	15	1,5	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	0,4
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Тесто формируют в виде удлинённого овала, дают им расстояться 5-6 мин. Удлиненное тесто обмакивают в предварительно натёртый сыр и дают расстояться. Сырные палочки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма соответствует технологии. Поверхность посыпана сыром.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежесырому изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесырому изделию из дрожжевого теста.

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:

Белки, г	8,8
Жиры, г	11,1
Углеводы, г	20,2
Энергетическая ценность, ккал	215,5

С, мг	0,11
-------	------

Ca, мг	111,12
Mg, мг	10,27
Fe, мг	0,55



Утверждаю

Директор
Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

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, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок реализации согласно сведениям производителя.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

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:

Белки, г	3,7
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	24,3
Энергетическая ценность, ккал	114,9

С, мг	0
-------	---

Са, мг	10,35
Mg, мг	14,85
Fe, мг	0,9



Утверждаю

Директор

/Коршунова С.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23 ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНОЙ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок реализации согласно сведениям производителя.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

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:

Белки, г	2,0	С, мг	0	Са, мг	5,4
Жиры, г	0,3			Mg, мг	5,7
Углеводы, г	12,7			Fe, мг	1,2
Энергетическая ценность, ккал	61,2				

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24 ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

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, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Оптимальная температура подачи 65 °С.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 1 часа с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

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:

Белки, г	0,1	С, мг	0,02	Ca, мг	10,27
Жиры, г	0,0			Mg, мг	3,73
Углеводы, г	9,9			Fe, мг	0,37
Энергетическая ценность, ккал	39,9				



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25 День №5 ШАНЬГА С ТВОРОГОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ШАНЬГА С ТВОРОГОМ", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ШАНЬГА С ТВОРОГОМ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,1	3 шт.	0,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		39		3,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,6	24,6	2,46	2,46
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	3 шт.	2,826
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,9	9,9	0,99	0,99
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ		20		2
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	18,1	18,1	1,81	1,81
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,8	2 шт.	1,739
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0,0002	0,0002
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой из фарша. После полной расстойки изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8—10 мин.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Фарш творожный

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному изделию и начинке

Запах: свойственный данному изделию и начинке

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:

Белки, г	3,5
Жиры, г	3,4
Углеводы, г	15,9
Энергетическая ценность, ккал	158,2

С, мг	0,09
-------	------

Ca, мг	37,71
Mg, мг	8,87
Fe, мг	0,43



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26 ЯБЛОКО

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКО", вырабатываемое и реализуемое МБОУ «НОШ с. Янракыннот»

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке или вазочке.

Оптимальная температура подачи 14 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов.

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:

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	9,8
Энергетическая ценность, ккал	47,0

С, мг	10
-------	----

Са, мг	16
Mg, мг	8
Fe, мг	2,2