

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 64

Наименование блюда: «Каша вязкая молочная ячневая с маслом» 1/200гр, 1/250гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная ячневая с маслом» 1/200гр, 1/250гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Каша вязкая молочная ячневая с маслом», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Каша вязкая молочная ячневая с маслом» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

III. Рецепттура

Рецептура блюда: «Каша вязкая молочная ячневая с маслом» 1/200 гр, 1/250 гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр | | на 1 порцию 250гр | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа ячневая | 47,47 | 47 | 58,59 | 58 |
| 2 | Молоко | 70 | 70 | 87 | 87 |
| 3 | Вода питьевая | 106 | 106 | 132 | 132 |
| 4 | Сахар-песок | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 5 | Соль йодированная пищевая | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 6 | Масло сладко-сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Выход | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4.1.Предварительная подготовка сырья:

4.1. 1. Крупу ячневая перебирают, просеивают через сито с мелкими размерами ячеек.

4.1.2. При варке необходимо учитывать, что данный вид крупы в молоке развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому вначале варим крупу в воде до полуготовности и только потом добавляем горячее кипяченое молоко.

4.1.3 Масло сливочное. Достать масло из упаковки, переложить в гастроемкость с сохранением информации о производителе и сроках годности. Масло сливочное подвергается термической обработке (доводится до кипения).

4.2.Технология приготовления.

Крупу засыпают в кипящую подсоленную воду, тонкой струйкой, чтоб при заваривании не образовалось комочков. Варят на умеренном огне 15-20 минут, затем добавляют кипяченое горячее молоко и продолжают варить до полного набухания зерен. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой. Перед окончанием варки добавляем сахар. Кастрюлю с готовой кашей, накрываем крышкой, отставляем на край плиты и даем каше «упреть».

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 55-65°С она держится, на тарелке горкой, не расплывааясь.

При подаче кашу полить сливочным маслом, предварительно доведенным до кипения.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «Каша вязкая молочная ячневая с маслом» представляет собой густую массу, каша не расплывается на тарелке и держится горкой. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

5.2.Температура подачи блюда 55-65°С.

5.3.Срок реализации и хранения готового блюда «Каша вязкая молочная ячневая с маслом» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование блюда: «Печенье» 1/30 гр.

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Печенье» 1/30 гр., в соответствии с требованиями раздела VIII. «Особенности организации общественного питания детей» СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Печенье» 1/30 гр. должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Печенье» 1/30 гр. производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

III. Рецепттура

Рецептура блюда: «Печенье» 1/30 гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--------------------|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию 30гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Печенье | 30 | 30 | 3 | 3 |
| | Выход | | 30 | | 3 |

IV. Технология приготовления

4.1 Предварительная подготовка сырья

Упаковку печенья перед вскрытием обработать. Печенье освободить от упаковки и разложить в тару готовой продукции. Сохранить стикер с информацией о производителе и сроках годности.

V. Оформление, подача, реализация и хранение

- 5.1. Блюдо «Печенье» подают на индивидуальной тарелке.
- 5.2. Температура подачи блюда 14-24°С.
- 5.3. Срок реализации и хранение блюда «Печенье» в течение срока годности, заявленного производителем. Печенье, потерявшее товарный вид, утилизируют.

VI. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда «Печенье»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|---|---|--|
| Правильная, соответствующая данному наименованию печенья, без вмятин, края ровные или фигурные | Светло-коричневый, свойственный данному виду, равномерный | Плотная, поверхность гладкая с четким рисунком на лицевой стороне, не подгорелая, без вкраплений крошек | Свойственные данному наименованию печенья, без посторонних запаха и привкуса |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-3013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.3. Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 30гр ±10%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Печенье» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда:

«Печенье» 1/30 гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Калорийность, кДж |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|-------------------|
| 1 порция 30 гр. содержит: | | | | |
| 1,80 | 5,50 | 12,60 | 107,50 | 875,05 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - - | 150 | 150 | 15 | 15 |
| Выход: 150 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г | 0,60 | В1, мг | 0,00 | Са, мг | 21,60 |
| Жиры, г | 0,60 | С, мг | 9,60 | Mg, мг | 12,20 |
| Углеводы, г | 14,30 | А, мг | 0,00 | Р, мг | 14,90 |
| Энергетическая ценность, ккал | 68,40 | Е, мг | 0,30 | Fe, мг | 3,00 |

Технология приготовления:

Фрукты свежие перед отпуском перебирают, удаляют сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подготовленные плоды подают на тарелке

Оформление, подача, реализация и хранение.

Фрукт подается при температуре +14С-+24С на порционной тарелке. Условия хранения при транспортировке - в гастростойкости. Срок годности мытых фруктов- 2 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые, плотные

Консистенция: плотная, хрустящая

Цвет: свойственный яблоку

Вкус: свойственный яблоку

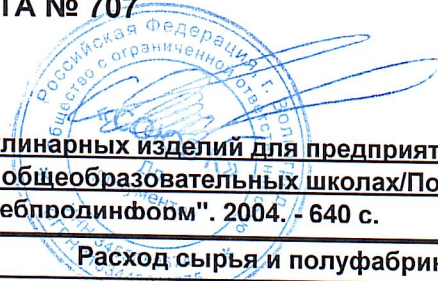
Запах: свойственный яблоку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 707

Наименование изделия: **СОК/НЕКТАР В АССОРТИМЕНТЕ**

Номер рецептуры: **707**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т.Лапшиной. - Москва: "Хлебпродинформ". 2004. - 640 с.**



| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сок в ассортименте - фас 1л кор - | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: 200 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г | 0,60 | В1, мг | 0,03 | Са, мг | 9,00 |
| Жиры, г | 0,00 | С, мг | 4,80 | Mg, мг | 21,60 |
| Углеводы, г | 32,00 | А, мг | 0,10 | Р, мг | 27,00 |
| Энергетическая ценность, ккал | 131,90 | Е, мг | 0,00 | Fe, мг | 0,36 |

Технология приготовления:

Упаковку обработать в соответствии с "Инструкцией по санитарной обработке тары". Сок разлить в стаканы согласно порции непосредственно перед отпуском.

Оформление, подача, реализация и хранение.

Подается при температуре 14-24°С в стаканах. Срок хранения и реализации с момента порционирования при температуре 14-24°С- не более 2 часов.

Срок реализации и хранения в упаковке согласно информации, заявленной заводом- производителем.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: соответствует соку.

Консистенция: жидкий.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: без посторонних привкусов.

Запах: соответствует соку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

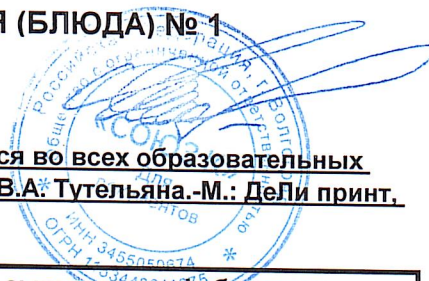
Наименование кулинарного изделия

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.



| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|--|-------------------------------|----------|------------|-----------|
| | 1 порц. | | 100 порц. | |
| | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлеб пшеничный - фас 600г п/п - | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% - | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход: 40/10 | | | | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Белки, г | 3,15 | В1, мг | 0,05 | Са, мг | 10,68 |
| Жиры, г | 9,70 | С, мг | 0,00 | Mg, мг | 11,88 |
| Углеводы, г | 18,90 | А, мг | 0,07 | Р, мг | 33,24 |
| Энергетическая ценность, ккал | 157,30 | Е, мг | 0,88 | Fe, мг | 0,74 |

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Хлеб намазывают размягченным маслом.

Оформление, подача, реализация и хранение.

Блюдо: «Бутерброд с маслом» подают на индивидуальной тарелке.

Температура подачи 14-24°C. Бутерброды делают непосредственно перед подачей. Срок реализации и хранения не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 380
Наименование блюда: «**Бутерброд с сыром**» 30/10/10гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «**Бутерброд с сыром**» 30/10/10гр., вырабатываемое предприятием ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «**Бутерброд с сыром**» 30/10/10гр должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «**Бутерброд с сыром**» 30/10/10гр производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3090-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Рецептура блюда: «**Бутерброд с сыром**» 30/10/10гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-------|--------------------|-------------------------------|-----------------|
| | | на 1 порцию | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| 2 | Сыр полутвердый | 10,6 | 10 |
| 3 | Масло сливочное | 10 | 10 |
| | Выход | | 30/10/10 |

IV. Технология приготовления.

4.1 Подготовка сырья

4.1.1 Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см.

4.1.2 Сыр извлекают из транспортировочной упаковки и нарезают на порционные кусочки.

4.1.3 Достать масло сливочное из упаковки, переложить в гастроемкость с сохранением информации о производителе и сроках годности.

4.2.Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см. На него ровным слоем намазывают масло сливочное, сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо: «**Бутерброд с сыром**» подают на индивидуальной тарелке.

5.2.Температура подачи блюда 14-24 °С.

5.3. Срок реализации и хранение блюда: «**Бутерброд с сыром**» не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде или в изотермической таре - при температуре +14+24С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроемкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности. «Бутерброд с сыром»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|--------------------------|---------------------------------|---|
| «Бутерброд с сыром» | | | |
| Ровные ломтики хлеба с маслом и сыром. | Соответствует виду сыра. | Хлеба - мягкая, сыра – плотная. | Типичный для данного вида сыра в сочетании со свежим хлебом и маслом. |

6.2.Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п.10.3- 10.4

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» из ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 50гр. +- 10%

Выход основного продукта 30гр. +- 10%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Бутерброд с сыром» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда:

«Бутерброд с сыром» 30/10/10гр

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал/кДж |
|---------------------------------|---------|-------------|------------------------|
| 1 порция 50гр. содержит: | | | |
| 6,70 | 6,10 | 17,10 | 149,85 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46
Наименование блюда: «Каша перловая» 1/150гр, 1/180гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша перловая» 1/150гр, 1/180гр, вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Каша перловая», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Каша перловая» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

III. Рецепттура

Рецептура блюда: «Каша перловая» 1/150гр, 1/180гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|-------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | | на 1 порцию 150гр | | на 1 порцию 180гр | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа перловая | 32,3 | 32 | 38,76 | 38 |
| 2 | Вода питьевая | 120 | 120 | 144 | 144 |
| 3 | Соль поваренная пищевая | 0,75 | 0,75 | 0,9 | 0,9 |
| 4 | Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| | Выход | | 150 | | 180 |

IV. Технология приготовления

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1 Перловую крупу просеивают, перебирают. При этом удаляют мучитель и посторонние примеси. Перловую крупу промывают сначала тёплой водой (40-50°C), а затем горячей (60-70°C). При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании всегда остаётся значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Промытую крупу откидывают на сито или дуршлаг для удаления лишней влаги.

4.1.2 Масло сливочное. Достать масло из упаковки, переложить в гостроемкость с сохранением информации о производителе и сроках годности. Масло сливочное подвергается термической обработке (доводится до кипения).

4.2. Технология приготовления

В кипящую подсоленную воду закладываем подготовленную крупу, всплывшие пустые зерна удаляем ситечком и варим на умеренном огне до полуготовности. Перловую крупу промывают горячей кипяченной водой, до тех пор пока вода не станет светлой. Промытую крупу заливают горячей водой и продолжают варить. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. В готовую кашу вливаем растопленное сливочное масло, тщательно перемешиваем.

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть хорошо разваренными. Кастрюлю с готовой кашей накрываем крышкой, отставляем на край плиты

V. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Каша перловая» подают на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда 55-65°C.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Каша перловая» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно-раздаточные отделения используют гастроёмкости с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер, предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда «Каша перловая»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|-----------------------|--------------------|--|
| Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша полита маслом | Характерный для крупы | Однородная, вязкая | Умеренно солёный, с выраженным вкусом сливочного масла |

6.2. Физико-химические показатели

Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 150гр. ± 5%, 180гр. ± 5%

Выход основного продукта 150гр. ± 5%, 180гр. ± 5%

6.3. Микробиологические показатели

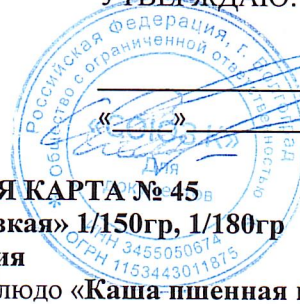
Микробиологические показатели качества блюда «Каша перловая» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Каша перловая»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 150 гр содержит: | | | |
| 3,80 | 4,00 | 26,90 | 142,80 |

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 180 гр содержит: | | | |
| 4,89 | 2,40 | 32,28 | 171,36 |

УТВЕРЖДАЮ:



2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование блюда: «Каша пшениная вязкая» 1/150гр, 1/180гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша пшениная вязкая» 1/150гр, 1/180гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Каша пшениная вязкая», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Каша пшениная вязкая» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

III. Рецепттура

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | | на 1 порцию 150гр | | на 1 порцию 180гр | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа пшено | 37,07 | 36,7 | 44,44 | 44 |
| 2 | Вода питьевая | 116,7 | 116,7 | 140 | 140 |
| 3 | Соль йодированная пищевая | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| 4 | Масло сладко-сливочное | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| | Выход | | 150 | | 180 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1 Пшено перебирают. При этом удаляют мучитель и посторонние примеси. Пшено промывают сначала тёплой водой (40-50°С), а затем горячей (60-70°С). При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании всегда остаётся значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости.

4.1.2 Масло сливочное. Достать масло из упаковки, переложить в гастроемкость с сохранением информации о производителе и сроках годности. Масло сливочное подвергается термической обработке (доводится до кипения).

4.2. Технология приготовления.

В кипящую подсоленную воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения и варят в течение 20 минут. Из них 3 минуты приходится на сильное кипячение, 10 минут на умеренное кипячение под крышкой. Во время варки пшена, рекомендуется добавить половину нормы сливочного масла. По завершению времени варки, оставляем пшениную кашу под крышкой для набухания еще на 10 минут в теплом месте (на краю плиты, в жарочном шкафу). При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Каша пшениная вязкая» представляет собой густую массу, каша не расплывается на тарелке и держится горкой. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

5.2. Температура подачи блюда 55-65°С.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Каша пшениная вязкая» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроемкости, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Каша пшенная вязкая»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|--------|----------------------------|--|
| «Каша пшенная вязкая» | | | |
| Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша полита маслом. | Желтый | Однородная, вязкая, густая | Умеренно соленый, с выраженным вкусом сливочного масла |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 150гр. +/- 5%, 180гр. +/- 5%

Выход основного продукта 150гр. +/- 5%, 180гр. +/- 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Каша пшенная вязкая» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Каша пшенная вязкая»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 150 гр | | | |
| 4,00 | 4,40 | 27,00 | 157,80 |

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 180 гр | | | |
| 4,80 | 5,28 | 32,40 | 189,36 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44
 Наименование блюда: **Суп с крупой (рисовая) 200гр., 250 гр.**

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Суп с крупой (рисовая) 200гр., 250гр.** вырабатываемое ООО «СОЮЗ К».

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда **Суп с крупой (рисовая) 200гр.**, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда **Суп с крупой (рисовая) 200гр., 250 гр.** производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированным таблицам: таблица 4 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш»; таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: **Суп с крупой (рисовая) 1/200гр., 1/250 гр.**

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию. | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа рисовая вес. | 12 | 12 | 15 | 15 |
| 2 | Картофель свеж цел очищ вак вес | 24 | 24 | 30 | 30 |
| | Или картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес | 36,9 | 24 | 46,2 | 30 |
| 3 | Лук репчатый очищ. вак..вес | 8 | 8 | 10 | 10 |
| | Или лук репчатый н/очищ н/мыт вес | 9,5 | 8 | 11,9 | 10 |
| 4 | Морковь свеж цел очищ вак вес | 8 | 8 | 10 | 10 |
| | Или морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| 5 | Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п - | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| 6 | Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут - | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| 7 | Зелень сушеная (укроп) | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Специи (лавровый лист) | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| 9 | Специи (сушеный чеснок) | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| 10 | Томатная паста | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 11 | Вода питьевая | 150 | 150 | 190 | 190 |
| | Выход | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4. Технология приготовления блюда:

4.1. Подготовка сырья:

4.1.1 **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционнх ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.2. Готовим овощную заправку: Морковь и лук шинкуют мелким кубиком. Подготовленные овощи пассируют на умеренном огне (t 110-120С) в течение 5-7 минут до размягчения моркови и получения золотистого цвета у лука. Не допускается переваривание овощей (когда они потеряют форму нарезки) или подгорание. К готовым овощам добавляю томатную пасту, разведенную, до густоты сметаны, кипяченой водой, соль, и тушат еще 5 минут.

4.1.3. Крупу рисовую перебирают, промывают вначале теплой, а затем горячей водой, до полного удаления мульчи, то есть когда вода станет после промывания крупы прозрачной. Промытую крупу откидывают на дуршлаг для удаления лишней влаги.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Подготовленные продукты закладывают **только в кипящую воду** в определенной последовательности.

4.2.2. В **подсоленную**, кипящую воду кладут подготовленную рисовую крупу. Варят до полного набухания зерен крупы, но при этом следят, чтобы зерна не разварились, а сохранили форму и упругость.

4.2.3. Затем добавляют картофель, после закипания минут через 5-6- овощную заправку, доводят до кипения, кладут специи: сухой укроп, сухой чеснок, лавровый лист и варят суп до готовности 5-7 минут.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Суп подается в порционной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда 65–75°С.

5.3. Срок реализации и хранения блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса приготовления блюда. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 65–75°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют промаркированные термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда: Суп с крупой (рисовая)

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|--|---|--|
| Суп с крупой (рисовая) | | | |
| В жидкой части супа – овощи нарезаны кубиком, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму. | Супа - золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. | Овощи мягкие, крупа хорошо разварилась. | Умеренно соленый. Свойственный крупе и овощам, входящим в состав супа. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 и 4 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +/- 5%

Выход основного продукта 200гр. +/- 5%

Допустимые отрицательные отклонения выхода **отдельных компонентов** в блюде: основные овощи (морковь и лук.) в горячих супах не должны превышать (+/-) 15%.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда **Суп с крупой (рисовая)** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. Суп с крупой (рисовая)

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал/кДж |
|-----------------------------------|---------|-------------|------------------------|
| 1 порция 200 гр. содержит: | | | |
| 3,8 | 4,2 | 13,2 | 97,6 |
| 1 порция 250 гр. содержит: | | | |
| 4,8 | 5,3 | 16,5 | 122,0 |

УТВЕРЖДАЮ: _____

« _____ » _____ 2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование блюда: **Рассольник Ленинградский 1/200гр, 1/250гр.**

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо: **Рассольник Ленинградский 1/200гр, 1/250гр**, вырабатываемое предприятием

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда **Рассольник Ленинградский 1/200гр, 1/250гр** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда **Рассольник Ленинградский 1/200гр, 1/250гр**, производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированным таблицам: таблица № 4 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш»; таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: **Рассольник Ленинградский 1/200гр, 1/250гр**

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|-----------------|------------|
| | | на порцию 200гр | | на порцию 250гр | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Картофель свеж цел н/очищ н/мыт | 83,33 | 60 | 104,12 | 75 |
| | Или Картофель свеж цел очищ вак | 60 | 60 | 75 | 75 |
| 2 | Крупа перловая | 4,04 | 4 | 5,05 | 5 |
| | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| 3 | или Морковь свеж цел очищ вак | 8 | 8 | 10 | 10 |
| | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт | 4,76 | 4 | 5,95 | 5 |
| 4 | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 5 | Огурец сол цел | 12 | 12 | 15 | 15 |
| 6 | Масло подсолнечное раф дез | 2,4 | 2,4 | 2,6 | 2,6 |
| 7 | Вода питьевая | 152 | 152 | 190 | 190 |
| 8 | Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п - | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| | Выход готового блюда | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Подготовка сырья:

4.1.1. Овощи. Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов, периодически меняя воду, с обязательным хранением в прохладном месте, при температуре не выше +10°C или в холодильнике при температуре от 0 до +6°C.

Картофель, морковь и лук нарезают кубиком. Подготовленную морковь и лук припускают на умеренном огне в течение 5-7 минут до размягчения. Не допускается переваривание овощей (когда они потеряют форму нарезки) или подгорание.

4.1.2. Потребительскую тару, в которой поступили соленые огурцы, необходимо. После проведения санитарной обработки соленые огурцы в чистой таре переносят в рабочую зону на производственный стол, достают огурцы из рассола и перекалывают в чистую емкость. Подготовленные огурцы промывают холодной кипяченой водой, откидывают на дуршлаг для удаления лишней жидкости, огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Огурцы нарезают кубиками. Подготовленные огурцы припускают на масле с небольшим количеством воды в течение 5 минут.

4.1.2. Подготовка крупы: Перловую крупу перебирают, промывают сначала теплой, а затем горячей водой. Крупу промывают в большом количестве воды, часто меняя ее до тех пор, пока вода не станет светлой. Промытую крупу откидывают на сито или дуршлаг для удаления лишней влаги. Подготовленную крупу варят до полуготовности, закладывая ее в кипящую воду (3л воды на 1кг), затем воду сливают.

4.2. Технология приготовления: В кипящую воду вначале кладут перловую крупу, предварительно сваренную до полуготовности, варят при слабом кипении 5 - 7 минут, затем закладывают нарезанный кубиками картофель, варят 7-8 минут. Далее кладут припущенные овощи: лук, морковь и соленые огурцы, добавляют соль, варят рассольник до полной готовности в течение 4-5 минут.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо **Рассольник Ленинградский** подают в порционной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда 65–75°С.

5.3. Срок реализации и хранения блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 65–75°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют маркированные термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда: Рассольник Ленинградский 1/200гр., 1/250гр.

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|--|--|--|
| Овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Зерна перловой крупы полностью набухшие, сохранили форму. | Жиры на поверхности –желтый, овощей – натуральный. | Овощей, перловой крупы - мягкая. Крупины перловки не разварились, сохранили форму. | Свойственные продуктам, входящим в состав супа. Вкус умеренно соленый с кислинкой. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 и 4:

Выход готового блюда 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10гр

Выход основного блюда 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10гр

Допустимые отрицательные отклонения выхода отдельных компонентов в блюде: основные овощи (картофель, лук, морковь и т.д.) в горячих супах не должны превышать (+-) 15%.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда **Рассольник Ленинградский 1/200гр., 1/250гр** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда: Рассольник Ленинградский 1/200гр., 1/250гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|--------------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция (200грамм) содержит: | | | |
| 4,72 | 6,60 | 13,60 | 125,60 |
| 1 порция (250грамм) содержит: | | | |
| 5,90 | 8,25 | 17,00 | 157,00 |



2026

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование блюда: «Хлеб пеклеванный»

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пеклеванный» 40гр, 60гр.

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Хлеб пеклеванный» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Хлеб пеклеванный» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия»

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Хлеб пеклеванный» 40гр, 60гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|-----------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию 40гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Хлеб пеклеванный - фас 650г п/п - | 40 | 40 | 4 | 4 |
| | Выход | | 40 | | 4 |
| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| | | на 1 порцию 60гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Хлеб пеклеванный - фас 650г п/п - | 60 | 60 | 6 | 6 |
| | Выход | | 60 | | 6 |

IV. Технология приготовления.

4.1.Технология приготовления блюда: Проводим внешний осмотр хлеба. Он должен иметь форму с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выхлопов; поверхность: без крупных трещин и подрывов.

Хлеб нарезаем ровными ломтиками толщиной 1-1.5 см, в соответствии с массой порции.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «Хлеб пеклеванный» подается нарезанными ломтиками, уложенными на отдельную порционную тарелку.

5.2.Температура подачи блюда «Хлеб пеклеванный» 14-24°С.

5.3. Срок реализации и хранения не более 2 часов с момента порционирования. Нарезанный хлеб хранится в емкости с крышкой. Неупакованный хлеб хранится 24 часа. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. В упаковке хлеб хранится согласно СГ от производителя.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда «Хлеб пеклеванный»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|-------------------|---|---|
| «Хлеб пеклеванный» 40гр, 60гр | | | |
| Куски одинаковой формы и размера, мякиш после легкого нажатия пальцами должен принимать первоначальную форму, быть свежим | Светло-коричневый | Мягкая, эластичная, после легкого надавливания пальцами на мякиш, мякиш принимает первоначальную форму. | Свойственный свежи выпеченному хлебу, без запаха затхлости. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.3

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» из ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда: 40гр +/- 10% , 60гр +/- 5гр.

Выход основного продукта: 40гр +/- 10% , 60гр +/- 5гр.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Хлеб пеклеванный » должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал/кДж |
|--------------------------------------|---------|-------------|------------------------|
| 1 порция (40 грамм) содержит: | | | |
| 2,5 | 0,4 | 16,5 | 79,2 |
| 1 порция (60 грамм) содержит: | | | |
| 3,9 | 0,5 | 24,6 | 118,7 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование блюда: **Суп с макаронными изделиями 200гр., 250гр.**

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Суп с макаронными изделиями 200гр., 250гр.** Вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

- 2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда **Суп с макаронными изделиями 200гр.**, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .
- 2.2. Подготовка сырья к производству блюда **Суп с макаронными изделиями 200гр., 250 гр.** производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированным таблицам: таблица 4 « Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш»; таблица № 32«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: **Суп с макаронными изделиями 1/200гр., 1/250гр.**

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---|-------------------------------|------------|---------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200 гр. | | на 1 порцию 250 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Макаронные изделия (вермишель) | 16 | 16 | 20 | 20 |
| 2 | Лук репчатый очищ. вак. | 8 | 8 | 10 | 10 |
| | Или лук репчатый н/очищ н/мыт | 9,5 | 8 | 11,9 | 10 |
| 3 | Морковь свеж цел очищ вак | 8 | 8 | 10 | 10 |
| | Или морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| 4 | Соль йодированная пищевая | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| 5 | Масло подсолнечное раф дез | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| 6 | Зелень сушеная (укроп) | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 7 | Специи (лавровый лист) | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| 8 | Томатная паста | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 9 | Вода питьевая | 150 | 150 | 190 | 190 |
| 10 | Картофель свеж цел очищ вак вес | 16 | 16 | 20 | 20 |
| | Или картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес | 21,3 | 16 | 26,6 | 20 |
| | Выход | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4. Технология приготовления блюда:

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1. **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.3. Картофель нарезают средним кубиком кубиком.

4.1. 4. Морковь и лук шинкуют мелким кубиком.

Подготовленные овощи припускают на умеренном огне (t 110-120°C) в течение 5-7 минут до размягчения моркови и получения золотистого цвета у лука. Не допускается переваривание овощей (когда они потеряют форму нарезки) или подгорание. К готовым овощам добавляю томатную пасту, разведенную, до густоты сметаны, кипяченой водой, соль, и тушат еще 2-3 минуты.

4.2. Технология приготовления:

Подготовленные продукты закладывают **только в кипящую воду** в определенной последовательности.

В кипящую воду закладывают картофель, варят в течение 10-12 минут, далее добавляют припущенные овощи с томатной пастой, доводят до кипения, добавляют вермишель, снова доводят до кипения, добавляют соль, сухой укроп, лавровый лист и варят суп до готовности 2-3 минуты.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Суп подается в порционной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда 65-75°C.

5.3. Срок реализации и хранения блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса приготовления блюда. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре +65-75°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют маркированные термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда: Суп с макаронными изделиями

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|--|---|--|
| Суп с макаронными изделиями | | | |
| В жидкой части супа – овощи, вермишель сохранила форму. | Супа - золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. | Овощи мягкие, макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие. | Умеренно соленый. Свойственный вермишели и овощам, входящим в состав супа. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +- 5% 250гр. +- 10гр.

Выход основного продукта 200гр. +- 5% 250гр. +- 10гр.

Допустимые отрицательные отклонения выхода **отдельных компонентов** в блюде: основные овощи (морковь и лук.) в горячих супах не должны превышать (+-) 15%.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда **Суп с макаронными изделиями** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. Суп с макаронными изделиями

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200 гр. содержит: | | | |
| 5,12 | 5,6 | 19,3 | 148 |
| 1 порция 250 гр. содержит: | | | |
| 6,4 | 7 | 24,125 | 185 |

УТВЕРЖДАЮ:

« _____ » 2026г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Наименование блюда: «Помидор свежий».

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Помидор свежий» 60 гр, 100 гр., вырабатываемое ООО «Союз К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Помидор свежий», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Помидор свежий» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной обработке определяются по унифицированной таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Помидор свежий» 60гр, 100гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов Выход 1/60 | | | | Расход сырья и полуфабрикатов Выход 1/100 | | | |
|-------|---------------------------|---|----------------|----------------|---------------|--|----------------|-----------------|--------------|
| | | на 1 порцию | | на 100 порций | | на 1 порцию | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто , гр. | Брутто, кг. | Нетто , кг | Брутто , гр. | Нетто , гр. | Брутто , кг. | Нетто, кг |
| 1 | Помидоры свежие цел. вес. | 68,4 | 60 | 6,84 | 6 | 114 | 100 | 11,4 | 10 |
| | Выход | | 60 | | 6 | | 100 | | 10 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

Овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 10 %-ном растворе пищевой соли.

В емкость / раковину с маркировкой «Овощи» налить необходимое количество холодной воды (в зависимости от объема овощи, чтобы покрыть водой полностью).

Выдержать в растворе в течение 10 мин. В одном растворе можно обрабатывать до пяти партий овощей. При загрязнении раствора – подготовить новый.

Затем промыть проточной водой. Дать воде стечь. После стекания переложить овощи в емкость для ГП и передать в производство или поместить в холодильник, присвоив паспорт.

Овощи, предназначенные для приготовления салатов или холодных закусок, после обработки в солевом растворе нарезаются в горячем цехе / в зоне готовой продукции с помощью разделочного инвентаря с маркировкой ГП. При приготовлении холодных закусок, салатов используют одноразовые перчатки.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Подготовленные помидоры нарезают дольками или кружочками.

4.2.2. Помидоры нарезают непосредственно перед подачей.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Помидор свежий» подают на одной тарелке с мясным блюдом или гарниром, помидоры нарезаны дольками или кружочками, выложены с одного края порционной тарелки.

5.2. Температура подачи блюда «Помидор свежий» 14 –24°С.

5.3. Срок хранения и реализации готового блюда «Помидор свежий»: составляет не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в изотермической таре при температуре 14 –24°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроремкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Помидор свежий»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|---|--------------|--|
| «Помидор свежий» | | | |
| Плоды целые, свежие, чистые, не перезрелые или нарезаны ровными дольками или кружочками. | Свойственный данному сорту продукта (красный, розовый, желтый и т.д). | Упругая. | Свойственный данному сорту свежих помидоров. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п.10.3-10.4

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 и 4 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 60гр. ± 5г, 100гр. ± 5г

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Помидор свежий» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда: «Помидор свежий»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, Ккал |
|--------------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция (100грамм) содержит: | | | |
| 0,7 | 0 | 1,4 | 8,4 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование блюда: «Огурец свежий».

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Огурец свежий» 60 гр, 100 гр., вырабатываемое предприятиями ООО «Союз К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Огурец свежий», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Огурец свежий» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной обработке определяются по унифицированной таблице № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Огурец свежий» 60гр, 100гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов Выход 1/60 | | | | Расход сырья и полуфабрикатов Выход 1/100 | | | |
|-------|-------------------------|---|---------------|------------------|--------------|--|---------------|------------------|--------------|
| | | на 1 порцию | | на 100 порций | | на 1 порцию | | на 100 порций | |
| | | Брутто о, гр. | Нетто, гр. | Брутто о, кг. | Нетто, кг | Брутто о, гр. | Нетто, гр. | Брутто о, кг. | Нетто, кг |
| 1 | Огурцы свежие цел. вес. | 64 | 60 | 6,4 | 6 | 106 | 100 | 10,6 | 10 |
| | Выход | | 60 | | 6 | | 100 | | 10 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. Овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки рекомендуется выдерживать в 10 %-ном растворе пищевой соли.

В емкость / раковину с маркировкой «Овощи» налить необходимое количество холодной воды (в зависимости от объема овощей, чтобы покрыть водой полностью).

Выдержать в растворе в течение 10 мин. В одном растворе можно обрабатывать до пяти партий овощей. При загрязнении раствора – подготовить новый.

Затем промыть проточной водой. Дать воде стечь. После стекания переложить овощи в емкость для ГП и передать в производство или поместить в холодильник, присвоив паспорт.

Овощи, предназначенные для приготовления салатов или холодных закусок, после обработки в солевом растворе нарезаются в горячем цехе / в зоне готовой продукции с помощью разделочного инвентаря с маркировкой ГП. При приготовлении холодных закусок, салатов используют одноразовые перчатки.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Подготовленные огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

4.2.2. Огурцы с огрубевшей кожей очищают.

4.2.3. Огурцы нарезают непосредственно перед подачей.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Огурец свежий» подают на одной тарелке с мясным блюдом или гарниром, огурцы нарезаны кружочками или ломтиками, выложены с одного края порционной тарелки.

5.2. Температура подачи блюда «Огурец свежий» 14 –24°С.

5.3. Срок хранения и реализации готового блюда «Огурец свежий»: составляет не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в изотермической таре при температуре 14 –24°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроремкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Огурец свежий»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| «Огурец свежий» | | | |
| Плоды свежие, не перезрелые. Огурцы нарезанные ровными кружками или ломтиками | Свойственный данному сорту огурцов | Плотная | Свойственный свежим огурцам |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п.10.3-10.4

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 и 4 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 60гр. ± 5г, 100гр. ± 5г

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Огурец свежий» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда: «Огурец свежий»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, Ккал |
|--------------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция (60грамм) содержит: | | | |
| 0,9 | 0,1 | 5,1 | 24,4 |
| 1 порция (100грамм) содержит: | | | |
| 0,8 | 0,2 | 1,7 | 13 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование блюда: **Щи из свежей капусты с картофелем 200гр., 250гр.**

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Щи из свежей капусты с картофелем 200гр.,** вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда **Щи из свежей капусты с картофелем 200гр.,** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда **Щи из свежей капусты с картофелем 200гр., 250 гр.** производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированной таблице: таблица № 32«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III.Рецептура.

Рецептура блюда: **Щи из свежей капусты с картофелем 1/200гр., 1/250 гр**

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|---------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200 гр. | | на 1 порцию 250 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Капуста бел.свежая н/очищ.вес. | 50 | 40 | 63 | 50,4 |
| | Или капуста бел.свежая очищ вак | 40 | 40 | 50,4 | 50,4 |
| 2 | Картофель свеж цел очищ вак вес | 24 | 24 | 30 | 30 |
| | Или картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес | 36,9 | 24 | 46,2 | 30 |
| 3 | Лук репчатый очищ. вак..вес | 8 | 8 | 10 | 10 |
| | Или Лук репчатый н/очищ н/мыт вес | 9,5 | 8 | 11,9 | 10 |
| 4 | Морковь свеж цел очищ вак вес | 10 | 10 | 12,5 | 12,5 |
| | Или морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес | 12,5 | 10 | 15,6 | 12,5 |
| 5 | Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п - | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| 6 | Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г л/бут - | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| 7 | Томатная паста | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| 8 | Зелень сушеная (укроп) | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 9 | Специи (лавровый лист) | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| 10 | Вода питьевая | 160 | 160 | 200 | 200 |
| | Выход | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4. Технология приготовления блюда:

4.1.Подготовка сырья:

4.1.1.**Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протираанием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов, периодически меняя воду, с обязательным хранением в прохладном месте, при температуре не выше +10°C или в холодильнике при температуре от 0 до +6°C.

Лук мелко шинкуют, морковь трут на крупной терке. Картофель нарезают бруском.

4.1.2. Готовим овощную заправку: Подготовленные овощи пассируют на умеренном огне (t 110-120°C) в течение 5-7 минут до размягчения моркови и получения золотистого цвета у лука. Не допускается переваривание овощей (когда они потеряют форму нарезки) или подгорание. К готовым овощам добавляют томатную пасту, разведенную, до густоты сметаны, кипяченой водой, соль, и тушат еще 5 минут.

4.1.3. У капусты снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан нарезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Половинки кочана капусты нарезают на несколько частей и шинкуют соломкой

4.2. Приготовление: Подготовленные продукты закладывают **только** в кипящую воду в определенной последовательности. Вначале закладывают подготовленный картофель, проваривают его в течение 7-10 минут до полуготовности. Затем добавляют нашинкованную капусту, варят после закипания жидкости 7-10 минут. Далее закладывают пассированные овощи с томатной пастой, добавляют соль, сухой укроп, лавровый лист и варят щи до готовности 5-7 минут.

Готовые щи отодвигаем на край плиты, закрываем крышкой и настаивают в течение 10 минут.

При соблюдении технологии приготовления консистенция щей соответствует соотношению жидкой и плотной части супа («густая»), овощи не разварены, сохранили форму нарезки.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Щи подаются в порционной тарелке

5.2. Температура подачи блюда 65–75°C.

5.3. Срок реализации и хранения блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса приготовления блюда. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 65–75°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют промаркированные термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда: Щи из свежей капусты с картофелем 200гр.

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|--|-------------------------------------|--|
| Щи из свежей капусты с картофелем | | | |
| В жидкой части супа – лук, мелко нашинкован, картофель нарезан бруском, морковь натерта на терке. Овощи сохранили форму нарезки. | Бульона - желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный. | Капусты – упругая, овощей - мягкая. | Соответствует продуктам входящим в состав блюда. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 и 4 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +/- 5% 250гр. ± 10гр

Выход основного продукта 200гр. +/- 5% 250гр. ± 10гр

Допустимые отрицательные отклонения выхода **отдельных компонентов** в блюде: основные овощи (картофель, морковь и лук.) в горячих супах не должны превышать (+-) 15%.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда **Щи из свежей капусты с картофелем** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории

государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. Щи из свежей капусты с картофелем

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200 гр. содержит: | | | |
| 4,64 | 6,6 | 25,67 | 149,8 |
| 1 порция 250 гр. содержит: | | | |
| 5,8 | 8,25 | 32,0875 | 187,25 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: «**Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным**» 1/90/30 гр, 1/100/30 гр

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «**Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным**» 90/30 гр., 1/100/30 гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «**Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным**» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «**Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным**» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица № 15 «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» », таблица № 32 « Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецептура.

Рецептура блюда: «**Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным**» 90/30 гр, 100/30 гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|------------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------|---------------|
| | | На 1 порцию 90/30 гр. | | На 1 порцию 100/30 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | ПФ Тефтели из с рисом зам | 1 шт. | 100 | 1 шт. | 110 |
| 2 | Масло подсолнечное раф дез | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| | Масса готовых тефтелей | | 90 | | 100 |
| 3 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 1,9 | 1,5 | 1,9 | 1,5 |
| | или Морковь свеж цел очищ вак | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 4 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт | 1,8 | 1,5 | 1,8 | 1,5 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 5 | Мука пшеничная хлебопекарная в/с | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 6 | Сахар-песок | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| 7 | Паста томатная конс | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 8 | Вода питьевая | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 9 | Масло подсолнечное раф дез | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 10 | Соль йодированная пищевая | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| | Выход готовой продукции | | 90/30 | | 100/30 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.2. **Предварительная подготовка замороженных полуфабрикатов :** Достать упаковки с замороженными полуфабрикатами из морозильной камеры, вскрыть производственную упаковку, провести визуальный осмотр продукта на целостность изделия, цвет и запах. Замороженные Тефтели уложить не более чем в один ряд на предварительно смазанный противень или гастроемкость. При приготовлении необходимо провести

легкую дефростацию, для этого подготовленные противни с полуфабрикатами разместить на производственных столах сырой продукции. Время проведения дефростации полуфабрикатов высокой степени готовности **не более 5-10 минут** при комнатной температуре. При этом необходимо контролировать процесс дефростации, так чтобы изделия только слегка **оттаяли**, а не разморозились полностью.

4.2.Технология приготовления:

4.2.1. Морковь трут на терке, лук шинкую мелким кубиком. Овощи припускаю с добавлением масла, соединяют с томатной пастой и тушат в течение 5 минут.

4.2.2. Белый соус: к муке из общего количества воды добавить малое количество и развести однородную мучную смесь, постепенно добавляя оставшуюся часть воды, доводят до кипения, непрерывно помешивая.

4.2.3. Подготовленный белый соус, овощи, тушенные с томатом, соединяют, хорошо перемешивают и тушат в течение 5-7 минут.

4.2.4.Приготовление **тефтелей**: подготовленные полуфабрикаты, как это рекомендовано п.4.1.2, готовят одним из двух способов:

1.В жарочном шкафу: Тефтели дефростируют в течении 5-10 минут, тефтели запекают в предварительно разогретом жарочном шкафу при температуре + 180-200°С в течение 15-20 минут. Затем запеченные изделия заливают готовым соусом и продолжают тушить в течение 7-10 минут. При необходимости во время запекания допускается добавление горячей воды на низ противня для предотвращения пригорания низа тефтелей. Количество воды должно быть минимальным, только чтобы закрыть дно противня, добавление воды допускается только после образования легкой корочки на поверхности изделий. Кулинарная готовность изделий, подтверждается образованием золотистой корочки на поверхности тефтелей и выделением прозрачного сока, при легком нажатие, поварской вилкой на поверхность изделия и температурой в толще продукта не ниже 90°С.

2.В пароконвектомате: Тефтели дефростируют в течении 5-10 минут, запекают в пароконвектомате в режиме «Жар» при температуре + 180-200 °С в течение 15-20 минут до образования корочки на поверхности изделий. Далее запеченные изделия заливают готовым соусом и продолжают тушить в течение 7-10 минут. Кулинарная готовность изделий, подтверждается образованием золотистой корочки на поверхности тефтелей и выделением прозрачного сока, при легком нажатие, поварской вилкой на поверхность изделия и температурой в толще продукта не ниже 90°С.

Готовые тефтели подают с соусом, в котором они тушились.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо « **Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным**» подается на порционной тарелке с гарниром.

5.2. Температура подачи блюда + 55-65°С.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре +55-65°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроремкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда « **Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным**»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|---|-------------------------|--|
| Изделия в виде шариков, сохранили форму, поверхность без трещин и деформации, политы соусом. | Тефтели - от светло - серый до коричневого. | В меру плотная, сочная. | Свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой говядины, тушеным в соусе. |

6.2.Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 120гр. ±5%, 130гр. ±5%.

Выход основного продукта 90гр. ±5%, 100гр. ±5гр.

6.3. Микробиологические показатели

микробиологические показатели качества блюда «Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. «Тефтели из говядины с рисом с соусом томатным»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 120 гр. содержит: | | | |
| 11 | 14,7 | 15,9 | 239,9 |
| 1 порция 130 гр. содержит: | | | |
| 12,2 | 17,3 | 17,7 | 275,0 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование блюда: «Хлеб пшеничный»

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Хлеб пшеничный» 30гр, 40гр, 50гр, 55гр. 60 гр.

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Хлеб пшеничный» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Хлеб пшеничный» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия»

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Хлеб пшеничный» 30гр, 40гр, 50гр, 55гр, 60гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию 30гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Хлеб пшеничный - фас 650г п/п - | 30 | 30 | 3 | 3 |
| | Выход | | 30 | | 3 |
| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| | | на 1 порцию 40гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Хлеб пшеничный - фас 650г п/п - | 40 | 40 | 4 | 4 |
| | Выход | | 40 | | 4 |
| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| | | на 1 порцию 50гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Хлеб пшеничный - фас 650г п/п - | 50 | 50 | 5 | 5 |
| | Выход | | 50 | | 5 |
| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| | | на 1 порцию 55гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Хлеб пшеничный - фас 650г п/п - | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| | Выход | | 55 | | 5,5 |
| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| | | на 1 порцию 60гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Хлеб пшеничный - фас 650г п/п - | 60 | 60 | 6 | 6 |
| | Выход | | 60 | | 6 |

IV. Технология приготовления.

4.1.Технология приготовления блюда: Проводим внешний осмотр хлеба. Он должен иметь форму с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выхлопов; поверхность: без крупных трещин и подрывов. Хлеб нарезаем ровными ломтиками толщиной 1-1.5 см, в соответствии с массой порции.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «Хлеб пшеничный» подается нарезанными ломтиками, уложенными на отдельную порционную тарелку.

5.2.Температура подачи блюда «Хлеб пшеничный» 14-24°С

5.3. Срок реализации готового блюда «Хлеб пшеничный» не более 2-х часов с момента порционирования. Нарезанный хлеб хранится в емкости с крышкой или прикрыт чистой марлей или вафельным полотенцем. Условия хранения при транспортировке – в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроемкости, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Хлеб пшеничный»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|----------------|---|---|
| «Хлеб пшеничный» | | | |
| Форма нарезки - ровные ломтики. Состояния мякиша- пропеченный, не влажный на ощупь. Без комочков и следов непромеса, без пустот и уплотнений. | Светло-желтый. | Мягкая, эластичная, после легкого надавливания пальцами на мякиш, мякиш принимает первоначальную форму. | Свойственный свежи выпеченному хлебу, без запаха затхлости. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда: 30гр. +/- 10%, 40гр +/- 10%, 50гр +/- 10%, 55гр +/- 5гр, 60гр +/- 5гр.

Выход основного продукта: 30гр. +/- 10%, 40гр +/- 10%, 50гр +/- 10%, 55гр +/- 5гр, 60гр +/- 5гр.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Хлеб пшеничный» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал/кДж |
|--------------------------------------|---------|-------------|------------------------|
| 1 порция (30 грамм) содержит: | | | |
| 2,2 | 0,2 | 14,6 | 68,9 |
| 1 порция (40 грамм) содержит: | | | |
| 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 |
| 1 порция (50 грамм) содержит: | | | |
| 3,7 | 0,3 | 24,3 | 114,8 |
| 1 порция (55 грамм) содержит: | | | |
| 4,1 | 0,3 | 26,8 | 126,4 |
| 1 порция (60 грамм) содержит: | | | |
| 4,5 | 0,4 | 29,2 | 137,8 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Наименование блюда: «Суп гороховый»1/200гр., 1/250 гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо: «Суп гороховый» 200гр., вырабатываемое предприятиями .

II. Требования к сырью

- 2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Суп гороховый»200гр., должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .
- 2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Суп гороховый»200гр., 250 гр. производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.3.Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированной таблице: таблица № 32«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III.Рецептура.

Рецептура блюда: «Суп гороховый»1/200гр., 1/250 гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|-----------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200 гр. | | на 100 порций 250 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Горох шлифованный колотый 1с вес | 24,1 | 24 | 30,2 | 30 |
| 2 | Картофель свеж цел очищ вак вес | 16 | 16 | 20 | 20 |
| | Или картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес | 21,3 | 16 | 26,6 | 20 |
| 3 | Лук репчатый очищ. вак..вес | 8 | 8/5,92* | 10 | 10/7,4* |
| | Или лук репчатый н/очищ н/мыт вес | 9,5 | 8/5,92* | 11,9 | 10/7,4* |
| 4 | Морковь свеж цел очищ вак вес | 6,5 | 6,5/4,42** | 8 | 8/5,44** |
| | Или Морковь свеж н/очищ н/мыт вес | 8,1 | 6,5/4,42** | 10 | 8/5,44** |
| 5 | Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п - | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| 6 | Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут - | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| 7 | Зелень сушеная (укроп) | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Специи (лавровый лист) | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| 9 | Вода питьевая | 150 | 150 | 180 | 180 |
| | Выход | | 200 | | 250 |

- *Масса пассированного лука **Масса пассированной моркови

IV. Технология приготовления.

4. Технология приготовления блюда:

4.1.Подготовка сырья:

- 4.1.1. Лущеный горох перебирают, удаляют посторонние частицы, промывают несколько раз, меняя воду.
- 4.1. 2. **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протираанием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой. Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4. 1.3.Картофель нарезают средним кубиком кубиком.

4.1. 4.Морковь и лук шинкуют мелким кубиком. Подготовленные овощи пассируют на умеренном огне

(t 110-120С) в течение 5-7 минут до размягчения моркови и получения золотистого цвета у лука. Не допускается переваривание овощей (когда они потеряют форму нарезки) или подгорание.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Подготовленные продукты закладывают **только в кипящую воду** в определенной последовательности.

4.2.2. В кипящую воду кладут подготовленный лущеный горох. Горох варят до пюреобразного состояния.

4.2.3. Добавляют нарезанный кубиком картофель, доводят до кипения, варят в течение 7-10 минут, до готовности картофеля.

4.2.4. Затем добавляю пассированные овощи, соль, сухой укроп, лавровый лист и варят 5-7 минут до готовности супа.

При соблюдении технологии приготовления консистенция супа имеет в жидкой части пюреобразную массу, картофель и овощи сохранили форму нарезки.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо: «Суп гороховый» подается в порционной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда 65–75°С.

5.3. Срок реализации и хранения блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса приготовления блюда. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 65–75°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют промаркированные термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Суп гороховый»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|----------------------------|--|---|
| Суп картофельный с бобовыми (горох) | | | |
| В жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками, зерна гороха разварены полностью. | Светло-желтый (горчичный). | Картофеля - мягкая, гороха – пюреобразная. | Умеренно соленый, свойственный гороху и овощам, входящим в состав супа. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 и 4 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +- 5% 250гр. +- 10гр

Выход основного продукта 200гр. +- 5% 250гр. +- 10гр

Допустимые отрицательные отклонения выхода отдельных компонентов в блюде: основные овощи (картофель, морковь и лук.) в горячих супах не должны превышать (+-) 15%.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Суп гороховый» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда:

«Суп гороховый» 1/200гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, Ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200 гр. содержит: | | | |
| 5,97 | 7 | 24,34 | 196,6 |
| 1 порция 250 гр. содержит: | | | |
| 7,46 | 8,75 | 30,43 | 245,75 |



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

Наименование блюда: «Борщ с капустой и картофелем» 1/200гр, 1/250гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ с капустой и картофелем» 1/200гр, 1/250гр, вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Борщ с капустой и картофелем» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Борщ с капустой и картофелем» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Борщ с капустой и картофелем» 1/200гр, 1/250гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|---------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200 гр. | | на 1 порцию 250 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Капуста бел.свежая н/очищ.вес | 18 | 14,4 | 22,5 | 18 |
| 2 | Картофель свеж цел н/ очищ .вес | 18,47 | 13,3 | 23,08 | 16,62 |
| | Картофель свеж цел очищ. вак. вес | 13,3 | 13,3 | 16,62 | 16,62 |
| 3 | Лук репчатый н/очищ..вес | 9,29 | 7,8 | 11,6 | 9,75 |
| | Лук репчатый очищ. вак..вес | 7,8 | 7,8 | 9,75 | 9,75 |
| 4 | Морковь свеж цел н/ очищ . вес | 13,63 | 10,9 | 17,0 | 13,62 |
| | Морковь свеж цел очищ .вак .вес | 10,9 | 10,9 | 13,62 | 13,62 |
| 5 | Свекла свеж. н/очищ. вес | 34,75 | 27,8 | 43,44 | 34,75 |
| | Свекла свеж. очищ. вак. вес. | 27,8 | 27,8 | 34,75 | 34,75 |
| 6 | Соль йодированная пищевая помол №1 фас | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 7 | Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г л/бут - | 2,8 | 2,8 | 3,5 | 3,5 |
| 8 | Томатная паста | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 |
| 9 | Сахар песок | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 10 | Вода питьевая | 160 | 160 | 200 | 200 |
| | Выход готового блюда | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4.1 Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.2. **Картофель** нарезают брусочком. Если нарезанный картофель не используется сразу для приготовления супа, его необходимо поместить в холодную воду, не более чем на 2 часа, периодически меняя воду, с

обязательным хранением в прохладном месте, при температуре не выше +10С или в холодильнике при температуре от 0 до +6 С . Перед приготовлением картофель обязательно промывают проточной водой.

Морковь и лук шинкуют на овощерезке или нарезают **тонкой соломкой**. Подготовленные овощи припускают на умеренном огне в течение 5-7 минут до размягчения овощей. Не допускается переваривание овощей (когда они потеряют форму нарезки) или подгорание.

К припущенным овощам добавляют томатную пасту, предварительно разбавленную теплой, кипяченой водой(определяется возрастной группой).

4.1.3. У **капусты** удаляют 3-4 наружных листа, зачищенную капусту шинкуют **тонкой соломкой**.

4.1.4.**Свекла:** подготавливают двумя способами:

Первый способ: Свеклу нарезают **соломкой**, или шинкованную на овощерезке, тушат в кастрюле или сковороде под крышкой, с добавлением небольшого количества воды(15-20% к массе свеклы) и масла . За 10 минут до окончания тушения добавляют разведенную водой томатную пасту. При тушении необходимо следить за интенсивностью нагрева, т.к бурное кипение убивает витамин С. В конце тушения добавляют соль и сахар.

Второй способ: Неочищенную свеклу варят целиком, охлаждают, очищают от кожицы. Очищенную свеклу нарезаем соломкой, кладут в борщ одновременно с припущенными с томатом овощами.

4.2.Технология приготовления: Подготовленные продукты закладывают **только** в кипящую воду в определенной последовательности. Вначале закладывают подготовленный картофель, проваривают его в течение 7-10 мину до полуготовности. Затем добавляют нашинкованную капусту, варят после закипания жидкости 4-5 минут. Далее закладывают припущенные овощи или овощи с томатом, подготовленную свеклу, добавляют соль и варят борщ до готовности 5-7 минут.

Готовый борщ отодвигаем на край плиты, закрываем крышкой и настаивают в течение 5-7 минут.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «**Борщ с капустой и картофелем**» подается в порционной тарелке.

5.2.Температура подачи блюда 65–75°С.

5.3. Срок реализации и хранения блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса приготовления блюда. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 65–75°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют промаркированные термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда:

«Борщ с капустой и картофелем»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---------------------|--|----------------------------------|
| В жидкой части борща овощи сохранившие форму нарезки. | Малиново – красный. | Овощей – мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. | Кисло-сладкий, умеренно соленый. |

6.2.Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 и 4:

Выход готового блюда 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10гр

Выход основного блюда 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10гр

Допустимые отрицательные отклонения выхода отдельных компонентов в блюде: основные овощи (картофель, лук, морковь и т.д.) в горячих супах не должны превышать (+-) 15%.

6.3. Микробиологические показатели

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал/кДж |
|-----------------------------------|---------|-------------|------------------------|
| 1 порция 200 гр. содержит: | | | |
| 4,72 | 6,82 | 22,74 | 132,1 |
| 1 порция 250 гр. содержит: | | | |
| 5,9 | 7,9 | 28,425 | 165,125 |

УТВЕРЖДАЮ:

« 2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29

Наименование блюда: «Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным»
1/90/30 гр, 1/100/30 гр

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным» 90/30 гр., 1/100/30 гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

- 2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда « Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .
- 2.2.Подготовка сырья к производству блюда « Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.3.Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица № 15 «Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» », таблица № 32 « Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III.Рецептура.

Рецептура блюда: «Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным» 90/30 гр., 100/30 гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---|-------------------------------|--------------|------------------------|---------------|
| | | На 1 порцию 90/30 гр. | | На 1 порцию 100/30 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | ПФ Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой зам | 1 шт. | 100 | 1 шт. | 110 |
| 2 | Масло подсолнечное раф дез | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| | Масса готовых котлет | | 90 | | 100 |
| 3 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 1,9 | 1,5 | 1,9 | 1,5 |
| | или Морковь свеж цел очищ вак | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 4 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт | 1,8 | 1,5 | 1,8 | 1,5 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 5 | Мука пшеничная хлебопекарная в/с | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 6 | Сахар-песок | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| 7 | Паста томатная конц | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 8 | Вода питьевая | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 9 | Масло подсолнечное раф дез | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 10 | Соль йодированная пищевая | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| | Выход готовой продукции | | 90/30 | | 100/30 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1.**Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.2. **Предварительная подготовка замороженных полуфабрикатов:** Достать упаковки с замороженными полуфабрикатами из морозильной камеры, вскрыть производственную упаковку, провести визуальный осмотр продукта на целостность изделия, цвет и запах. Замороженные котлеты уложить не более чем в один ряд на предварительно смазанный противень или гастроемкость. При приготовлении необходимо провести легкую дефростацию, для этого подготовленные противни с полуфабрикатами разместить на производственных столах сырой продукции. Время проведения дефростации полуфабрикатов высокой степени готовности **не более 10-15 минут** при комнатной температуре. При этом необходимо контролировать процесс дефростации, так чтобы изделия только слегка **оттаяли**, а не разморозились полностью.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Морковь трют на терке, лук шинкую мелким кубиком. Овощи припускаю с добавлением масла, соединяют с томатной пастой и тушат в течение 5 минут.

4.2.2. Белый соус: к муке из общего количества воды добавить малое количество и развести однородную мучную смесь, постепенно добавляя оставшуюся часть воды, доводят до кипения, непрерывно помешивая.

4.2.3. Подготовленный белый соус, овощи, тушеные с томатом, соединяют, хорошо перемешивают и тушат в течение 5-7 минут.

4.2.4. **Приготовление котлет:** подготовленные полуфабрикаты, как это рекомендовано п.4.1.2, готовятся одним из двух способов:

1. **В жарочном шкафу:** Котлеты дефростируют в течение не более 15 минут, котлеты запекают в предварительно разогретом жарочном шкафу при температуре + 180-200°C в течение 25-30 минут. При необходимости во время запекания допускается добавление горячей воды на низ противня для предотвращения пригорания низа изделий. Количество воды должно быть минимальным, только чтобы закрыть дно противня, добавление воды допускается только после образования легкой корочки на поверхности изделий. Кулинарная готовность изделий, подтверждается образованием золотистой корочки на поверхности изделий и выделением прозрачного сока, при легком нажатии на поверхность изделия и температурой в толще продукта не ниже 90°C.

2. **В пароконвектомате:** Котлеты дефростируют в течение не более 10-15 минут, запекают в пароконвектомате в режиме «Жар» при температуре + 180-200 °C в течение 15-20 минут до образования корочки на поверхности изделий. Кулинарная готовность изделий, подтверждается образованием золотистой корочки на поверхности котлет и выделением прозрачного сока, при легком нажатии на поверхность изделия и температурой в толще продукта не ниже 90°C.

Готовые котлеты подают с соусом.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «**Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным**» подается на порционной тарелке с гарниром.

5.2. Температура подачи блюда + 55-65°C.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре +55-65°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроемкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---|---|--|
| Изделия сохранили форму, допускаются незначительные трещины и деформации на поверхности, политы соусом. | На разрезе- серые, поверхность –с запеченной корочкой | В меру плотная, сочная, соус-эластичный | Свойственный свежеприготовленным изделиям из говядины, с соусом. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 120гр. ±5%. 130гр. ±5%.
Выход основного продукта 90гр. ±5гр. 100гр. ±5гр

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. « Котлета из говядины рубленая с белокочанной капустой с соусом томатным»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 120 гр. содержит: | | | |
| 11 | 12,31 | 22,6 | 234,26 |
| 1 порция 130 гр. содержит: | | | |
| 12,2 | 13,7 | 25,1 | 260,3 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование блюда: «Макаронные изделия отварные» 1/150гр, 1/180гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Макаронные изделия отварные» 150гр.,180гр., вырабатываемое предприятием ООО «СОЮЗ К».

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Макаронные изделия отварные», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Макаронные изделия отварные» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Макаронные изделия отварные» 150гр, 180гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|--------------------|------------|
| | | на 1 порцию 150гр. | | на 1 порцию 180гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Макаронные изделия (рожки, ракушки, перья) | 51 | 51 | 61,2 | 61,2 |
| 2 | Масло сладко-сливочное н/сол | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 3 | Соль йодированная пищевая помол №1 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| 4 | Вода питьевая | 310 | 310 | 370 | 370 |
| | Выход | | 150 | | 180 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. Масло сливочное перекладывают в емкость, ставят на медленный огонь, доводят до кипения, но не кипятят.

4.2. Технология приготовления:

Макаронные изделия всыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг макаронных изделий берут бл воды и 30гр соли) и варят 10-15 минут до размягчения, периодически помешивая, чтобы не допустить прилипания их ко дну посуды. Чем больше соотношение воды и макаронных изделий, тем выше будет качество готового блюда. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), дают стечь отвару, но **не промывают**, затем перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «Макаронные изделия отварные» подают как гарнир.

5.2.Температура подачи блюда 55-65°С.

5.3.Срок реализации и хранения готового блюда «Макаронные изделия отварные» не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре - при температуре 55-65°С.. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроёмкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда «Макаронные изделия отварные»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---------------------------|----------------------------------|---|
| Макаронные изделия отварные | | | |
| Макаронны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга | Белый с кремовым оттенком | Мягкая, упругая, в меру плотная. | Отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 150гр. +/- 5% 180гр. +/- 5%

Выход основного продукта 150гр. +/- 5% 180гр. +/- 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Макаронные изделия отварные» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---------------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция (150 грамм) содержит: | | | |
| 4,6 | 5,2 | 29,6 | 183,6 |
| 1 порция (180 грамм) содержит: | | | |
| 5,52 | 6,24 | 35,52 | 220,32 |

УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование блюда: «Котлета куриная из птицы с соусом томатным» 1/90/30 гр., 1/100/30 гр

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлета куриная из птицы с соусом томатным» 90/30 гр., 1/100/30 гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда « Котлета куриная из птицы с соусом томатным» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда « Котлета куриная из птицы с соусом томатным» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица № 32 « Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III.Рецептура.

Рецептура блюда: «Котлета куриная из птицы с соусом томатным» 90/30 гр., 100/30 гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|------------------------------------|-------------------------------|--------------|------------------------|---------------|
| | | На 1 порцию 90/30 гр. | | На 1 порцию 100/30 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | ПФ Котлета рубленая из птицы зам | 1 шт. | 100 | 1 шт. | 110 |
| 2 | Масло подсолнечное раф дез | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| | Масса готовых котлет | | 90 | | 100 |
| 3 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 1,9 | 1,5 | 1,9 | 1,5 |
| | или Морковь свеж цел очищ вак | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 4 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт | 1,8 | 1,5 | 1,8 | 1,5 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 5 | Мука пшеничная хлебопекарная в/с | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 6 | Сахар-песок | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| 7 | Паста томатная конц | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 8 | Вода питьевая | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 9 | Масло подсолнечное раф дез | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 10 | Соль йодированная пищевая | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| | Выход готовой продукции | | 90/30 | | 100/30 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1.**Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.2. **Предварительная подготовка замороженных полуфабрикатов :** Достать упаковки с замороженными полуфабрикатами из морозильной камеры, вскрыть производственную упаковку, провести визуальный осмотр продукта на целостность изделия, цвет и запах. Замороженные котлеты уложить не более чем в один ряд на предварительно смазанный противень или гастроемкость. При приготовлении необходимо провести

легкую дефростацию, для этого подготовленные противни с полуфабрикатами разместить на производственных столах сырой продукции. Время проведения дефростации полуфабрикатов высокой степени готовности **не более 10-15 минут** при комнатной температуре. При этом необходимо контролировать процесс дефростации, так чтобы изделия только слегка **оттаяли**, а не разморозились полностью.

4.2.Технология приготовления:

4.2.1. Морковь трут на терке, лук шинкую мелким кубиком. Овощи припускаю с добавлением масла, соединяют с томатной пастой и тушат в течение 5 минут.

4.2.2. Белый соус: к муке из общего количества воды добавить малое количество и развести однородную мучную смесь, постепенно добавляя оставшуюся часть воды, доводят до кипения, непрерывно помешивая.

4.2.3. Подготовленный белый соус, овощи, тушенные с томатом, соединяют, хорошо перемешивают и тушат в течение 5-7 минут.

4.2.4.Приготовление котлет: подготовленные полуфабрикаты, как это рекомендовано п.4.1.2, готовятся одним из двух способов:

1.В жарочном шкафу: Котлеты дефростируют в течение не более 15 минут, котлеты запекают в предварительно разогретом жарочном шкафу при температуре + 180-200°С в течение 25-30 минут. При необходимости во время запекания допускается добавление горячей воды на низ противня для предотвращения пригорания низа изделий. Количество воды должно быть минимальным, только чтобы закрыть дно противня, добавление воды допускается только после образования легкой корочки на поверхности изделий. Кулинарная готовность изделий, подтверждается образованием золотистой корочки на поверхности изделий и выделением прозрачного сока, при легком нажатии на поверхность изделия и температурой в толще продукта не ниже 90°С.

2.В пароконвектомате: Котлеты дефростируют в течение не более 10-15 минут, запекают в пароконвектомате в режиме «Жар» при температуре + 180-200 °С в течение 15-20 минут до образования корочки на поверхности изделий. Кулинарная готовность изделий, подтверждается образованием золотистой корочки на поверхности котлет и выделением прозрачного сока, при легком нажатии на поверхность изделия и температурой в толще продукта не ниже 90°С.

Готовые котлеты подают с соусом.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо « Котлета куриная из птицы с соусом томатным» подается на порционной тарелке с гарниром.

5.2. Температура подачи блюда + 55-65°С.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре +55-65°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроёмкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда « Котлета куриная из птицы с соусом томатным»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---|---|---|
| Изделия сохранили форму, допускаются незначительные трещины и деформации на поверхности, политы соусом. | На разрезе- светло-серые, поверхность – запеченной корочкой | В меру плотная, сочная, соус-эластичный | Свойственный свежеприготовленным изделиям из птицы, с соусом. |

6.2.Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 120гр. ±5%. 130гр. ±5%.

Выход основного продукта 90гр. ±5гр. 100гр. ±5гр

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Котлета куриная из птицы с соусом томатным» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. «Котлета куриная из птицы с соусом томатным»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 120 гр. содержит: | | | |
| 10,3 | 12,3 | 13,1 | 204,4 |
| 1 порция 130 гр. содержит: | | | |
| 11,44 | 13,67 | 14,56 | 227,11 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование блюда: «Каша рисовая с овощами» 1/150гр, 1/180гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша рисовая с овощами» 1/150гр, 1/180гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Каша рисовая с овощами», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Каша рисовая с овощами» производится в соответствии с соблюдением требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированным таблицам: «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», таблица, таблица № 32 «Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепт

Рецептура блюда «Каша рисовая с овощами» 1/150гр, 1/180гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|------------------------------------|-------------------------------|------------|-----------------|------------|
| | | на 1 порцию 150 | | на 1 порцию 180 | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Масло подсолнечное раф дез | 3,8 | 3,8 | 4,6 | 4,6 |
| 2 | Крупа рисовая | 53,5 | 53 | 64,2 | 63,6 |
| 3 | Вода питьевая | 112,3 | 112,3 | 134,8 | 134,8 |
| 4 | Соль йодированная пищевая | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| 5 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 10,4 | 8,3 | 12,5 | 10 |
| | или Морковь свеж цел очищ вак | 8,3 | 8,3 | 10 | 10 |
| 6 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт | 9,9 | 8,3 | 11,9 | 10 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 8,3 | 8,3 | 10 | 10 |
| | Выход готового блюда | | 150 | | 180 |

IV. Технология приготовления

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. Крупу рисовую перебирают. При этом удаляют мучитель и посторонние примеси. Рис промывают сначала тёплой водой (40-50°C), а затем горячей (60-70°C). Рис промывают в большом количестве воды, часто меняя ее до тех пор, пока вода не станет светлой. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10%-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости.

4.1.2. Овощи. Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой. Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

Лук нарезают мелким кубиком, морковь натирают на терке.

4.2. Технология приготовления:

Овощи припускают с добавлением воды и масла. К овощам добавляют подготовленный рис, соль и горячую кипяченую воду.

Кашу довести до загустения, размешать, накрыть крышкой и довести до готовности (набухание зёрен риса) при температуре + 110-130°C в течение 20-25 минут. Кастрюлю снимают с огня, дают крупе упреть.

V. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Каша рисовая с овощами» подают на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда 55-65°C.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Каша рисовая с овощами» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроемкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Каша рисовая с овощами»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---------------------------------|---|--------------------------------------|-----------------------------|
| «Каша рисовая с овощами» | | | |
| Рассыпчатая каша с овощами | Риса с овощами – кремовый с желто-оранжевыми вкраплениями | Крупы - рассыпчатая, зерен – мягкая. | Свойственный рису и овощам. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 150гр. +- 5%, 180гр. +- 5%

Выход основного продукта 150гр. +- 5%, 180гр. +- 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Каша рисовая с овощами» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Каша рисовая с овощами» 1/150г, 1/180 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 180гр. содержит: | | | |
| 3,96 | 5,28 | 40,44 | 225,12 |
| 1 порция 150гр. содержит: | | | |
| 3,3 | 4,4 | 33,7 | 187,6 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

Наименование блюда: **Жаркое по-деревенски 1/150 гр, 1/200 гр**

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Жаркое по-деревенски 1/150 гр, 1/200 гр** вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда **Жаркое по-деревенски 1/150 гр, 1/200 гр** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда **Жаркое по-деревенски 1/150 гр, 1/200 гр** производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированным таблицам: таблица №23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов , ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: **Жаркое по-деревенски 1/150 гр, 1/200 гр**

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|----------------------|------------|
| | | 1/150 гр | | На 1 порцию 1/200 гр | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Гуляш из мяса птицы | 38 | 37 | 45 | 44 |
| | Или ПФ из цыпленка бройлера (тушка ЦБ рубленая на части) | 70 | 66,0 | 93,3 | 88,0 |
| | Масса тушенной птицы | | 33 | | 44 |
| 2 | Картофель свеж цел н/очищ н/мыт | 134,44 | 96,8 | 179,17 | 129 |
| | Или Картофель свеж цел очищ вак | 96,8 | 96,8 | 129 | 129 |
| 3 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт | 26,79 | 22,5 | 35,71 | 30 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 22,5 | 22,5 | 30 | 30 |
| 4 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 26,25 | 21 | 35 | 28 |
| | или Морковь свеж цел очищ вак | 21 | 21 | 28 | 28 |
| 5 | Соль йодированная пищевая | 0,8 | 0,8 | 1,1 | 1,1 |
| 6 | Масло подсолнечное | 3,4 | 3,4 | 4,5 | 4,5 |
| 7 | Вода питьевая | 45 | 45 | 60,0 | 60,0 |
| | Выход готового блюда | | 150 | | 200 |

IV. Технология приготовления.

4.1.1. **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

Картофель и морковь нарезают средним кубиком, запекают по отдельности в жарочном шкафу или в парконвектомате с установкой режима «Жар-пар» при температуре +170°C 15-20 мин до образования на поверхности овощей золотистой корочки. Лук нарезают мелким кубиком, припускают в масле с добавлением небольшого количества воды. Допускается запекание лука в жарочном шкафу или в парконвектомате с установкой программы «Жар-пар» при t + 170°C в течение 10-15 минут.

4.1.2. ПФ из мяса птицы:

Достать сырье из морозильной камеры, провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для проведения дефростации.

Дефростацию можно проводить одним из двух способов:

1 способ. Дефростация в холодильной камере. Сырье помещают в холодильную камеру с температурой $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Время размораживания зависит от массы и длится от 8 до 10 часов.

2 способ. Дефростация на производственных столах в помещении.

Сырье помещают на отдельный производственный стол с маркировкой СП. Оставляют при комнатной температуре. Время размораживания зависит от массы и длится от 3 до 6 часов.

Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта $+1^{\circ}\text{C}$. Сырье в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание не допускается. После дефростации сырье сразу должно поступать на тепловую обработку. После дефростации сырье освобождают от упаковки, промывают в проточной воде.

Проводят дополнительное измельчение ПФ Гуляш из мяса птицы при необходимости.

4.1.3 **Подготовка ПФ Гуляш из мяса птицы:** Подготовленное филе закладываем в горячую воду, доводим до кипения, снимаем образовавшуюся на поверхности пену и варим в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10 минут, охлаждаем. Бульон процеживаем, в дальнейшем используем его для приготовления основного блюда.

4.1.4. **Подготовленный ПФ** из цыпленка бройлера (тушка ЦБ рубленая на части) варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи. Бульон процеживают для дальнейшего приготовления блюда. Филе нарезают на мелкие кусочки.

4.2. Технология приготовления: Отварные порционные кусочки птицы и подготовленные овощи кладут в посуду слоями, добавляют соль и бульон, оставшийся после тушения птицы (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Готовое жаркое отпускают вместе с бульоном, в котором тушилась птица с овощами. Жидкости в готовом блюде должно остаться не больше 20% от массы блюда.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Подают на порционной тарелке: кусочки птицы с овощами и небольшим количеством соуса.

5.2. Температура подачи блюда $55-65^{\circ}\text{C}$.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «**Жаркое по-деревенски**» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре $+55-65^{\circ}\text{C}$. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроемкости, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда: «**Жаркое по-деревенски**»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---|---|--|
| Жаркое по-деревенски | | | |
| Кусочки птицы и овощей сохранили форму нарезки, не разварились. В блюде имеется небольшое количество соуса, в котором тушилась птица с овощами. | Мяса - серый, свойственный овощам и соусу | Мяса - сочное, мягкое. Овощей - мягкая | Соответствует продуктам, входящим в состав блюда |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

УТВЕРЖДАЮ:

« 1 » _____ 2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 127
 Наименование блюда: «**Бутерброд с повидлом**» 30/20гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «**Бутерброд с повидлом**» 30/20гр., вырабатываемое предприятием ООО «СОЮЗ К».

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «**Бутерброд с повидлом**» 30/20гр. должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «**Бутерброд с повидлом**» 30/20гр. производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Рецептура блюда: «**Бутерброд с повидлом**» 30/20гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|----------------------------------|-------------------------------|--------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 3 | 3 |
| 2 | Повидло консервированное в ас-те | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| 3 | Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| | Выход | | 30/20 | | 3/2 |

IV. Технология приготовления.

4.1 Подготовка сырья

4.1.1 Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см.

4.2.Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см. Масло сливочное намазывают на хлеб. Повидло намазывают на хлеб, стараясь покрыть им всю поверхность ломтика хлеба.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо: «Бутерброд с повидлом» подают на индивидуальной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда не выше 14-24 °С.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Бутерброд с повидлом» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах или в изотермической таре при температуре 14-24 °С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гостроемкости, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности. «Бутерброд с повидлом»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|-----------------------------|--|---|
| «Бутерброд с повидлом» | | | |
| Ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом. | Соответствует виду повидла. | Хлеба - мягкая, повидла – нерастекающаяся. | Типичный для данного вида повидла в сочетании со свежим хлебом. |

6.2.Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п.10.3- 10.4

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 50гр. +/- 10%

Выход основного продукта 20гр. +/- 10%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Бутерброд с повидлом» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда:

«Бутерброд с повидлом» 30/20гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 50гр. содержит: | | | |
| 2,40 | 4,40 | 25,20 | 156,00 |

УТВЕРЖДАЮ:

« _____ » _____ 2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101

Наименование блюда: «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» 1/200гр, 1/250гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» 1/200гр, 1/250гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Каша молочная вязкая овсяная с маслом», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

III. Рецепт «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» 1/200гр, 1/250гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр | | на 1 порцию 250гр | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа овсяная | 46,5 | 46,5 | 56,6 | 56,6 |
| 2 | Молоко | 70 | 70 | 87 | 87 |
| 3 | Вода питьевая | 86 | 86 | 107 | 107 |
| 4 | Сахар-песок | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 5 | Соль йодированная пищевая | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 6 | Масло сладко-сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Выход | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4.1.Предварительная подготовка сырья:

4.1.1 Овсяные хлопья перебирают. Данный вид крупы **не промывают**.

4.1.3 **Масло сливочное.** Достать масло из упаковки, переложить в гастроремкость с сохранением информации о производителе и сроках годности. Масло сливочное подвергается термической обработке (доводится до кипения).

4.2.Технология приготовления.

Крупу засыпают в кипящую подсоленную воду, и варят на умеренном огне 15-20 минут, затем добавляют кипяченое горячее молоко и продолжают варить до полного набухания зерен. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой. Перед окончанием варки добавляем сахар и соль. Кастрюлю с готовой кашей, накрываем крышкой, отставляем на край плиты и даем каше «упреть».

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 55-65°С она держится, на тарелке горкой, не расплываюсь.

При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» представляет собой густую массу, каша не расплывается на тарелке и держится горкой. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

5.2.Температура подачи блюда 55-65°С.

5.3.Срок реализации и хранения готового блюда «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Каша молочная вязкая овсяная с маслом»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|--|--------------------|---|
| «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» | | | |
| Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша полита маслом. | Характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов | Однородная, вязкая | Умеренно соленый и сладкий, с выраженным вкусом молока и сливочного масла |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10гр

Выход основного продукта 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10гр

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Каша молочная вязкая овсяная с маслом» 1/200 гр, 1/250 гр

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200 гр содержит: | | | |
| 10,9 | 14,8 | 36,4 | 339,0 |
| 1 порция 250 гр содержит: | | | |
| 13,6 | 18,5 | 45,5 | 423,8 |

УТВЕРЖДАЮ:

« _____ » 2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование блюда: «Каша молочная вязкая манная с маслом» 200гр., 250гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша молочная вязкая манная с маслом» 1/200гр, 1/250гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда **Каша молочная вязкая манная с маслом**, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда **Каша молочная вязкая манная с маслом**, производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №4 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Каша молочная вязкая манная с маслом» 200гр, 250 гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|------------------------------|-------------------------------|------------|--------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр. | | на 1 порцию 250гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа манная вес | 39 | 39 | 49 | 49 |
| 2 | Молоко | 70 | 70 | 87 | 87 |
| 3 | Вода питьевая | 100 | 100 | 132 | 132 |
| 4 | Сахар-песок | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 5 | Соль йодированная пищевая | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 6 | Масло сладко-сливочное н/сол | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Выход готовой каши | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4.2. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.2 Масло сливочное. Достать масло из упаковки, переложить в гасстроемкость с сохранением информации о производителе и сроках годности. Масло сливочное подвергается термической обработке (доводится до кипения).

4.1.3 Крупу манную просеивают через сито. Данный вид крупы не промывают.

4.2. Технология приготовления.

Манная крупа в смеси молока с водой при температуре 90-95°C почти полностью набухает и быстро разваривается. В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль. Манную крупу смешивают с сахаром. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу с сахаром **при непрерывном помешивании** и варят 10-15 минут. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

При подаче полить маслом. Масло сливочное, используемое для подачи предварительно подвергается термической обработке (доводится до кипения). В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 55-65 °C она держится, на тарелке горкой, не расплываясь.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Каша молочная вязкая манная с маслом» подается на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда 55-65 °C

5.3. Срок реализации и хранения «Каша молочная вязкая манная с маслом» не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре - при температуре 55-65°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют маркированный термос, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Каша молочная вязкая манная с маслом»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---------------------------|---|---|
| Вязкая каша представляет собой густую массу, она держится на тарелке горкой, не расплывается, каша заправлена сливочным маслом и сахаром. | Белый или светло-кремовый | Вязкая. Густая масса, держится на тарелке горкой, не расплываясь. | С выраженным вкусом крупы, молока и сливочного масла, без привкуса подгорелой каши. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +/- 5

Выход основного продукта 200гр. +/- 5%

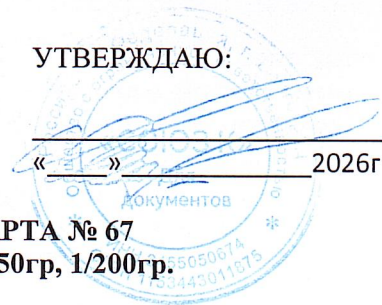
6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Каша молочная вязкая манная с маслом» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда:**«Каша молочная вязкая манная с маслом» 1/200гр., 1/250гр.,**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200гр. содержит: | | | |
| 11,0 | 13,4 | 28,8 | 279,8 |
| 1 порция 250гр. содержит: | | | |
| 13,8 | 16,8 | 36,0 | 349,8 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование блюда: «Плов из птицы» 1/150гр, 1/200гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов из птицы» 150гр.,200гр, вырабатываемое ООО «СОЮЗ К».

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Плов из птицы», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Плов из птицы» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированным таблицам: «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», таблица № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица № 32 « Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Плов из птицы» 150гр., 200гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию | | | |
|-------|--|---|------------|-------------|------------|
| | | 150гр. | | 200гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | ПФ Гуляш из мяса птицы | 38 | 37 | 45 | 44 |
| | Или ПФ из цыпленка бройлера (тушка ЦБ рубленая на части) | 70 | 66,0 | 93,3 | 88,0 |
| | Масса тушеной птицы | | 33 | | 44 |
| 2 | Крупа рисовая | 32,6 | 32,3/105* | 43,5 | 43,1/140* |
| 3 | Вода питьевая | 48,45 | 48,45 | 64,65 | 64,65 |
| 4 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес | 26,1 | 19,6 | 30,4 | 22,8 |
| | Морковь свеж цел очищ вак вес - - | 19,6 | 19,6/18** | 22,8 | 22,8/21** |
| 5 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес | 11,3 | 9,5 | 14,4 | 12,1 |
| | Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - | 9,5 | 9,5/7*** | 12,1 | 12,1/9*** |
| 6 | Масло подсолнечное раф дез - фас | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 7 | Чеснок сухой | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| 8 | Томатная паста | 2 | 2 | 3 | 3 |
| 9 | Соль йодированная пищевая помол №1 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| | Масса готового риса с овощами | | 117 | | 156 |
| | Выход готового блюда | | 150 | | 200 |

*масса готового риса **масса припущенной моркови ***масса припущенного лука

IV. Технология приготовления.

4.1.Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. **Крупу рисовую** перебирают, промывают сначала теплой, а затем горячей водой. Рис промывают в большом количестве воды, часто меняя ее до тех пор, пока вода не станет светлой. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10%-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости.

4.1.2.**Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

- 1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».
- 2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».
- 3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.3. ПФ из мяса птицы:

Достать сырье из морозильной камеры, провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для проведения дефростации.

Дефростацию можно проводить одним из двух способов:

1 способ. Дефростация в холодильной камере. Сырье помещают в холодильную камеру с температурой $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Время размораживания зависит от массы и длится от 8 до 10 часов.

2 способ. Дефростация на производственных столах в помещении.

Сырье помещают на отдельный производственный стол с маркировкой СП. Оставляют при комнатной температуре. Время размораживания зависит от массы и длится от 3 до 6 часов.

Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта $+1^\circ\text{C}$. Сырье в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание не допускается. После дефростации сырье сразу должно поступать на тепловую обработку. После дефростации сырье освобождают от упаковки, промывают в проточной воде.

Проводят дополнительное измельчение ПФ Гуляш из мяса птицы при необходимости.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Морковь натирают на терке или пропускают через специальную машину для измельчения (возможно нарезка кубиком или соломкой). Лук нарезают мелким кубиком.

4.2.2. Подготовленные овощи припускают с добавлением масла и небольшим количеством воды до размягчения овощей. В припущенные овощи добавляют томатную пасту, разбавленную горячей водой, доводят до кипения и тушат 3-5 минут.

Допускается запекать овощи в жарочном шкафу или в пароконвектомате, с установкой программы «Жар-пар», при $t + 170^\circ\text{C}$ в течение 10-15 минут, до размягчения.

4.2.3. Подготовленный ПФ из цыпленка бройлера (тушка ЦБ рубленая на части) варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи. Бульон процеживают для дальнейшего приготовления блюда. Филе нарезают на мелкие кусочки.

Если при приготовлении используют ПФ Гуляш из мяса птицы, при необходимости проводят его дополнительное измельчение

4.2.4. Далее возможно приготовление в наплитной посуде или в пароконвектомате:

Вариант I (в кастрюле): В кастрюлю помещают припущенные овощи с томатом, туда же закладывают подготовленное куриное филе, сухой чеснок, доводят до кипения, тушат до момента выкипания жидкости. Затем добавляют горячую кипяченую воду, в количестве позволяющем прикрыть филе с овощами примерно выше их уровня на 1-1,5 см. Кастрюлю закрывают крышкой и тушат птицу на умеренном огне до готовности. Затем в кастрюлю засыпают подготовленный рис, соль, заливают содержимое кастрюли горячей кипяченой водой (в количестве согласно рецептуре) или бульоном, чтобы визуально, так чтобы вода закрывала содержимое кастрюли выше на 1-1,5 см., доводят до кипения, кипятят 1-2 минуты при бурном кипячении, затем уменьшают огонь до минимума, накрывают кастрюлю крышкой и варят плов, как рассыпчатую кашу, на медленном огне до полного выкипания жидкости и набухания зёрен риса. Кастрюлю с готовым пловом накрывают крышкой, снимают с огня, дают крупе упреть.

Вариант II

Для приготовления блюда в пароконвектомате используют гастроемкости, в которые равномерно раскладывают пассированные овощи с томатом, подготовленное куриное филе, промытый рис, соль, сухой чеснок, заливают горячей кипяченой водой температурой $90-100^\circ\text{C}$ или бульоном. Гастроемкости ставят в заранее разогретый пароконвектомат и готовят при режиме «Жар-пар» при температуре 180°C в течение 15-20 минут до готовности. После этого достают из пароконвектомата, закрывают крышкой и дают упреть в течение 10 минут

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Плов из птицы» подают как самостоятельное блюдо на порционной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда $55-65^\circ\text{C}$.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Плов из птицы» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

Наименование блюда: «Птица, тушенная в соусе с овощами» 1/150гр., 1/200гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Птица, тушенная в соусе с овощами» 150гр., 200гр. вырабатываемое ООО «СОЮЗ К».

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Птица, тушенная в соусе с овощами» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Птица, тушенная в соусе с овощами» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица № 32 « Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Птица, тушенная в соусе с овощами» 1/150гр., 1/200гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|---------------------|------------|
| | | на 1 порцию 150 гр. | | На 1 порцию 200 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | ПФ Гуляш из мяса птицы | 38 | 37 | 45 | 44 |
| | Или ПФ из цыпленка бройлера (тушка ЦБ рубленая на части) | 70 | 66,0 | 93,3 | 88,0 |
| | Масса тушенной птицы | | 33 | | 44 |
| 2 | Масло подсолнечное раф дез | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| 3 | Картофель свеж цел н/очищ н/мыт | 93,06 | 67 | 125,0 | 95 |
| | Или Картофель свеж цел очищ вак | 67 | 67 | 95 | 95 |
| 4 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 34 | 27,2 | 40,75 | 32,6 |
| | или Морковь свеж цел очищ вак | 27,2 | 27,2 | 32,6 | 32,6 |
| 5 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт в | 17,74 | 14,9 | 28,93 | 24,3 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 14,9 | 14,9 | 24,3 | 24,3 |
| 6 | Вода питьевая | 54,8 | 54,8 | 73,1 | 73,1 |
| 7 | Масло сладко-сливочное н/сол | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| 8 | Мука пшеничная хлебопекарная | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт | 2,98 | 2,5 | 3,93 | 3,3 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 3,3 |
| | Соль йодированная пищевая | 0,6 | 0,6 | 1,1 | 1,1 |
| | Выход готового блюда | | 150 | | 200 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционнх ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере про-

мывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

Картофель и морковь нарезают средним кубиком, запекают по отдельности в жарочном шкафу или в пароконвектомате с установкой режима «Жар-пар» при температуре +170°C 15-20 мин до образования на поверхности овощей золотистой корочки. Лук нарезают мелким кубиком, припускают в масле с добавлением небольшого количества воды. Допускается запекание лука в жарочном шкафу или в пароконвектомате с установкой программы «Жар-пар» при t + 170°C в течение 10-15 минут.

4.1.2. ПФ из мяса птицы:

Достать сырье из морозильной камеры, провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для проведения дефростации.

Дефростацию можно проводить одним из двух способов:

1 способ. Дефростация в холодильной камере. Сырье помещают в холодильную камеру с температурой 4±2°C. Время размораживания зависит от массы и длится от 8 до 10 часов.

2 способ. Дефростация на производственных столах в помещении.

Сырье помещают на отдельный производственный стол с маркировкой СП. Оставляют при комнатной температуре. Время размораживания зависит от массы и длится от 3 до 6 часов.

Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1°C. Сырье в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание не допускается. После дефростации сырье сразу должно поступать на тепловую обработку. После дефростации сырье освобождают от упаковки, промывают в проточной воде.

Проводят дополнительное измельчение ПФ Гуляш из мяса птицы при необходимости.

4.1.3. Подготовленный ПФ из цыпленка бройлера (тушка ЦБ рубленая на части) варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи. Бульон процеживают для дальнейшего приготовления блюда. Филе нарезают на мелкие кусочки.

Если при приготовлении используют ПФ Гуляш из мяса птицы, при необходимости проводят его дополнительное измельчение. Тушат до готовности в малом кол-ве воды, бульон используют для приготовления соуса.

4.1.4. Приготовление соуса:

В растопленное сливочное масло вливают предварительно разведенную кипяченной водой муку и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, доводят до кипения при постоянном помешивании. После этого в соус кладут предварительно пассерованный до готовности лук, добавляют соль. Соус доводят до кипения.

4.2. Технология приготовления:

Готовый соус соединяют с тушеной курицей и бульоном, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой при слабом кипячении или запекают в пароконвектомате с установкой программы «Жар-пар» при t + 170°C в течение 5-7 минут до готовности овощей.

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором оно тушилось.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Птица, тушенная в соусе с овощами» подается на индивидуальной тарелке как самостоятельное блюдо.

5.2. Температура подачи блюда 55-65°C.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Птица, тушенная в соусе с овощами» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроемкости, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Птица, тушенная в соусе с овощами»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|-------------------------------------|------|--------------|--------------|
| «Птица, тушенная в соусе с овощами» | | | |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование блюда: «Каша молочная вязкая рисовая с маслом» 1/200гр, 1/250гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша молочная вязкая рисовая с маслом» 1/200гр, 1/250гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Каша молочная вязкая рисовая с маслом», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Каша молочная вязкая рисовая с маслом» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш»

III. Рецепттура блюда «Каша молочная вязкая рисовая с маслом»

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр | | на 1 порцию 250гр | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа рисовая | 43,4 | 42,97 | 54,51 | 53,96 |
| 2 | Молоко | 70 | 70 | 90 | 90 |
| 3 | Вода питьевая | 94 | 94 | 115 | 115 |
| 4 | Сахар-песок | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 5 | Соль йодированная пищевая | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 6 | Масло сладко-сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Выход | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.**4.1. Предварительная подготовка сырья:**

4.1.1 Рисовую крупу перебирают. При этом удаляют мучитель и посторонние примеси. Рис промывают сначала тёплой водой (40-50°C), а затем горячей (60-70°C). Рис промывают в большом количестве воды, часто меняя ее до тех пор, пока вода не станет прозрачной. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании всегда остаётся значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости.

4.1.3 Масло сливочное. Достать масло из упаковки, переложить в гастроемкость с сохранением информации о производителе и сроках годности. Масло сливочное подвергается термической обработке (доводится до кипения).

4.2. Технология приготовления.

В кипящую подсоленную воду, закладываем подготовленную рисовую крупу и варим на умеренном огне 7-10 минут до полуготовности, после чего добавляем кипяченое горячее молоко и варим на медленном огне до полного набухания зерен. Перед окончанием варки добавляем сахар, соль, все хорошо перемешиваем. Кастрюлю с готовой кашей, накрываем крышкой, отставляем на край плиты и даем каше «упреть». В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть хорошо разваренными. При подаче кашу полить растопленным сливочным маслом.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Каша молочная вязкая рисовая с маслом» представляет собой густую массу, каша не расплывается на тарелке и держится горкой. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

5.2. Температура подачи блюда 55-65°C.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Каша молочная вязкая рисовая с маслом» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Каша молочная вязкая рисовая с маслом»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|--|--------------------|---|
| «Каша молочная вязкая рисовая с маслом » | | | |
| Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша полита маслом. | Характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов | Однородная, вязкая | Умеренно соленый и сладкий, с выраженным вкусом молока и сливочного масла |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +- 5%; 250гр. +- 10 гр

Выход основного продукта 200гр. +- 5%, 250 гр +- 10 гр

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Каша молочная вязкая рисовая с маслом» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Каша молочная вязкая рисовая с маслом»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200 гр содержит: | | | |
| 9,2 | 14,4 | 38,7 | 315,0 |
| 1 порция 250 гр содержит: | | | |
| 11,5 | 18,0 | 48,4 | 393,8 |

УТВЕРЖДАЮ:

« _____ » _____ 2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 543

Наименование блюда: «Свекла с маслом» 1/60гр., 1/100гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Свекла с маслом» 1/60гр., 1/100гр. выработываемое предприятиями

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Свекла с маслом» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Свекла с маслом» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированной таблице : таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Свекла с маслом» 1/60гр., 1/100гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|------------------------------------|-------------------------------|-----------|--------------------|------------|
| | | на 1 порцию 60гр. | | на 1 порцию 100гр. | |
| | | Брутто гр. | Нетто гр. | Брутто гр. | Нетто гр. |
| 1 | Свекла свеж цел н/очищ н/мыт | 72,88 | 58,3 | 121,4 | 97,1 |
| 2 | или Свекла свеж цел очищ вак | 58,3 | 58,3 | 97,1 | 97,1 |
| 3 | Масло подсолнечное раф дез | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 |
| 4 | Соль йодированная пищевая помол №1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| | Выход | | 60 | | 100 |

IV. Технология приготовления.

4.1.Подготовка сырья:

4.1.1 **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протираанием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.2.Технология приготовления блюда:

Очищенная свекла: Подготовленную свеклу перекладывают в кастрюлю, заливают горячей водой, доводят до кипения, накрывают крышкой и варят на умеренном огне до готовности. Во время варки свеклу не солят. Соль сделает свеклу твердой и увеличит и без того долгое время варки. Солить надо уже готовое блюдо. Готовность свеклы проверяют поварской иглой или ножом. Они должны легко войти в свеклу. После варки воду сливают, свеклу остужают. Остывшую свеклу нарезают мелкой соломкой, на производственном столе с маркировкой «ГП», с использованием инвентаря с идентичной маркировкой. Также свеклу можно нарезать на овощерезке. Свеклу нарезают непосредственно перед подачей, полить растительным маслом.

Неочищенная свекла: Подготовленную свеклу перекладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, накрывают крышкой и варят на умеренном огне до готовности. Во время варки свеклу не солят. Соль сделает свеклу твердой и увеличит и без того долгое время варки. Солить надо уже готовое блюдо. Готовность свеклы проверяют поварской иглой или ножом. Они должны легко войти в свеклу. После варки воду сливают, свеклу остужают, чистят. Остывшую свеклу нарезают мелкой соломкой, на производственном столе с маркировкой «ГП», с использованием инвентаря с идентичной маркировкой. Также

свеклу можно нарезать на овощерезке. Свеклу нарезают непосредственно перед подачей, полить растительным маслом.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Свекла с маслом» подается на тарелке.

5.2. Температура подачи блюда «Свекла с маслом» +14–24°С.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Свекла с маслом» не более 2-х часов после окончания технологического процесса приготовления блюда.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно-раздаточные отделения используют гастроремкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Свекла с маслом»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|-----------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| «Свекла с маслом» | | | |
| Свекла нарезана мелкой соломкой, полита растительным маслом | От бордового до темно-малинового. | Мягкая, сочная. | Свойственный отварной свекле. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико-химические показатели блюда «Свекла с маслом» определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 и 4 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 60гр. +/- 5гр. 100гр. +/- 5гр.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Свекла с маслом» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда «Свекла с маслом» 1/60гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, Ккал /кДж |
|---------------------------------------|---------|-------------|-------------------------|
| 1 порция (60 грамм) содержит: | | | |
| 0,8 | 3,6 | 5,0 | 55,2 |
| 1 порция (100 грамм) содержит: | | | |
| 1,4 | 5,9 | 8,3 | 91,9 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Наименование блюда: «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» 1/200гр, 1/250гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» 1/200гр, 1/250гр вырабатываемое

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

III. Рецепт

Рецептура блюда: «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» 1/200 гр, 1/250 гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---------------------------|-------------------------------|------------|-------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр | | на 1 порцию 250гр | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа кукурузная | 47,47 | 47 | 58,59 | 58 |
| 2 | Молоко | 70 | 70 | 87 | 87 |
| 3 | Вода питьевая | 106 | 106 | 132 | 132 |
| 4 | Сахар-песок | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 5 | Соль йодированная пищевая | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| 6 | Масло сладко-сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Выход | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. Крупу кукурузная перебирают, просеивают через сито с мелкими размерами ячеек.

4.1.2. При варке необходимо учитывать, что данный вид крупы в молоке развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому вначале варим крупу в воде до полуготовности и только потом добавляем горячее кипяченое молоко.

4.1.3 Масло сливочное. Достать масло из упаковки, переложить в гостроемкость с сохранением информации о производителе и сроках годности. Масло сливочное подвергается термической обработке (доводится до кипения).

4.2. Технология приготовления.

Крупу засыпают в кипящую подсоленную воду, тонкой струйкой, чтоб при заваривании не образовалось комочков. Варят на умеренном огне 15-20 минут, затем добавляют кипяченое горячее молоко и продолжают варить до полного набухания зерен. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой. Перед окончанием варки добавляем сахар. Кастрюлю с готовой кашей, накрываем крышкой, отставляем на край плиты и даем каше «упреть».

В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 55-65°С она держится, на тарелке горкой, не расплываюсь.

При подаче кашу полить сливочным маслом, предварительно доведенным до кипения.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» представляет собой густую массу, каша не расплывается на тарелке и держится горкой. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

5.2. Температура подачи блюда 55-65°С.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах,

горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|--|--------------------|---|
| «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» | | | |
| Зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша полита маслом. | Характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов | Однородная, вязкая | Умеренно соленый и сладкий, с выраженным вкусом молока и сливочного масла |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10гр

Выход основного продукта 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10гр

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Каша вязкая молочная кукурузная с маслом» 1/200 гр, 1/250 гр

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200 гр содержит: | | | |
| 7,80 | 9,20 | 30,20 | 225,80 |

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 250 гр содержит: | | | |
| 9,75 | 11,50 | 37,75 | 282,25 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование блюда: «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом» 1/200гр., 1/250гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом» 1/200 гр., 1/250гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К».

II. Требования к сырью

- 2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .
- 2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом», производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 2.3.Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №4 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом» 200 гр., 250 гр.

| | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|---------------------------------|-------------------------------|------------|--------------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр. | | на 1 порцию 250гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Крупа рисовая | 15 | 15 | 18 | 18 |
| 2 | Крупа пшено | 20 | 20 | 25 | 25 |
| 3 | Молоко | 70 | 70 | 87 | 87 |
| 4 | Вода питьевая | 106 | 106 | 132 | 132 |
| 5 | Сахар-песок | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 6 | Масло сладко-сливочное н/сол | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 7 | Соль йодированная пищевая помол | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| | Выход готовой каши | | 200 | | 250 |

IV. Технология приготовления.

4.1.Предварительная подготовка сырья:

- 4.1.1. **Крупы (рис, пшено)** просеивают, перебирают. При этом удаляют мучитель и посторонние примеси. Крупы промывают сначала тёплой водой (40-50°С), а затем горячей (60-70°С). Крупы промывают в большом количестве воды, часто меняя ее до тех пор, пока вода не станет прозрачной. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании всегда остаётся значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Пшено рекомендуется дополнительно обдать кипятком, чтобы удалить горечь.
- 4.1.2. При варке необходимо учитывать, что эти виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Так, рисовая крупа варится 15-20 минут, пшено 10-15 минут и при этом данные виды круп в молоке развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому вначале варим эти крупы в воде до **полуготовности** и только потом добавляем горячее кипяченое молоко.
- 4.1.3. Масло сливочное перекладывают в емкость, ставят на медленный огонь, доводят до кипения, но не кипятят.

4.2.Технология приготовления: В кипящую подсоленную воду, закладываем подготовленное **пшено** и варим на умеренном огне 7-10 минут до полуготовности, затем добавляем **рисовую крупу** и варим еще 10-12 минут. После чего добавляем **кипяченное горячее молоко** и варим на медленном огне до полного набухания зерен. Перед окончанием варки добавляем сахар, масло сливочное, все хорошо перемешиваем. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть хорошо разваренными. Кастрюлю с готовой кашей, накрываем крышкой, отставляем на край плиты и даем каше «упреть».

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

- 5.1.Блюдо «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом» подается на порционной тарелке.
- 5.2.Температура подачи блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом» 55-65°С.
- 5.3.Срок реализации и хранения «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом» не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре - при температуре 55-65°С. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют маркированный термос, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

«Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---|-----------------------|--|
| Поверхность без заветривания, масса однородная, стабильная, недопускается расслоение массы, зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными | Желтоватый, кремовый, свойственный сорту крупы. | Вязкая, густая масса. | С выраженным вкусом круп, без привкуса подгорелой каши, с привкусом молока и сливочного масла, сладковатая |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10 гр

Выход основного продукта 200гр. +- 5%, 250гр. +- 10 гр

6.3. Микробиологические показатели

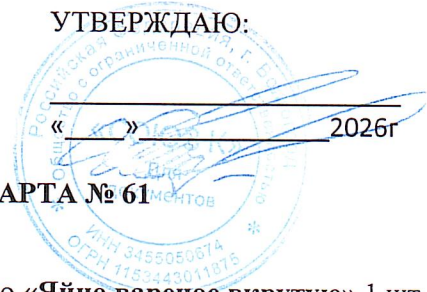
Микробиологические показатели качества блюда «Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность.

«Каша вязкая молочная из риса и пшена «Дружба» с маслом» 200 гр. , 250 гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200гр. содержит: | | | |
| 10,60 | 14,50 | 32,00 | 220,60 |
| 1 порция 250гр. содержит: | | | |
| 13,25 | 18,13 | 40,00 | 275,75 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

Наименование блюда: «**Яйцо вареное вкрутую**» 1/1 шт. А

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «**Яйцо вареное вкрутую**» 1 шт., вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «**Яйцо вареное вкрутую**» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «**Яйцо вареное вкрутую**» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

III. Рецепт.

Рецептура блюда: «**Яйцо вареное вкрутую**» 64гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|-----------------------------|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию 64гр. | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Яйцо куриное | 1 шт | 64 | 100 шт | 6,4 |
| | Выход готового блюда | | 64 | | 6,4 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

Перед использованием яиц на производстве их необходимо предварительно обработать, согласно требованиям СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, сначала промыть яйца теплой водой с 1%-ым содержанием кальцинированной соды при помощи щетки, затем погрузить яйца на 5 минут в дезинфицирующий раствор (разрешенный на производстве), после чего ополоснуть проточной водой в течение не менее 5 минут, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

4.2. Технология приготовления:

Опустить в подсоленную воду (3 л воды на 10 яиц) и варить до готовности 8-10 минут с момента закипания. Яйцо после варки опустить ненадолго в холодную воду для облегчения очистки.

IV. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «**Яйцо вареное вкрутую**» подается на общей тарелке

5.2. Температура подачи блюда 14-24°C.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «**Яйцо вареное вкрутую**» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 14-24°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Яйцо вареное вкрутую»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|-------------------|----------------------------|--------------|-----------------------------------|
| Кругловатой формы | Белок-белый. Желток-желтый | Плотная | Свойственный свежесваренному яйцу |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать (+-) 5%

Выход готового блюда 64гр. +- 5гр

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «**Яйцо вареное вкрутую**» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми

актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. «Яйцо вареное вкрутую» 1/1 шт.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 64гр. содержит: | | | |
| 7,20 | 5,90 | 0,50 | 101,00 |

УТВЕРЖДАЮ:



« 2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241

Наименование блюда: «**Чай с сахаром каркаде**» 1/200гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «**Чай с сахаром каркаде**» 1/200гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «**Чай с сахаром каркаде**», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «**Чай с сахаром каркаде**» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

III. Рецепттура

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|-------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Чай каркаде | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| 2 | Вода питьевая | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| 3 | Сахар-песок | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| 4 | Вода питьевая | 167 | 167 | 16,7 | 16,7 |
| | Выход готового напитка | | 200 | | 20 |

IV. Технология приготовления.

4.1.**Приготовление чая-заварки:** Сухой чай заваривают в чайнике или кастрюли из нержавеющей стали с плотно закрывающейся крышкой. Чайник или кастрюлю предварительно ополаскивают крутым кипятком, кладут в него сухой чай по норме на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, в количестве ½ от нормы по рецептуре. Посуду закрывают крышкой, настаивают в течение 5-10 минут, доливают остаток нормы кипятка. Настаивают еще 2-3минуты.

4.2.**Приготовления чая:** В свежеприготовленный кипяток засыпают сахар, добавляют приготовленный чай-заварку, перемешивают до полного растворения сахара. Кипятить заваренный чай или длительно хранить на плите нельзя. Нельзя смешивать сухой чай с заваренным.

4.3.Чай готовят непосредственно перед раздачей.

4.4.Готовый заваренный чай разливают по стаканам или чашкам и сразу отдают на реализацию.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «**Чай с сахаром каркаде**» подается в стакане или кружке.

5.2.Температура подачи блюда 65-75°С.

5.3.Какао реализуется не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Готовое блюдо хранится на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре - в течении времени, обеспечивающем поддержание температуры 65-75°С, но не более 2-х часов.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда «Чай с сахаром каркаде»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|--------------------------------------|--------------|--------------------------------|
| «Чай с сахаром каркаде» | | | |
| Прозрачный напиток в стакане или бокале. | От светло- розового до красноватого. | Жидкая. | Свойственный данному виду чая. |

6.2.Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» из ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +/- 5%

Выход основного продукта 200гр. +/- 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Чай с сахаром каркаде» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Чай с сахаром каркаде»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|------------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция (200 гр) содержит: | | | |
| 0,2 | 0,0 | 15,0 | 58,0 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

Наименование блюда: «Лапшевник с творогом с соусом молочным» 1/200/30гр., 250/50гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Лапшевник с творогом с соусом молочным» 200/30гр., вырабатываемое

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Лапшевник с творогом с соусом молочным» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Лапшевник с творогом с соусом молочным» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица №34 «Расчет потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Лапшевник с творогом с соусом молочным» 200/30гр., 250/50гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|---------------------------------------|-------------------------------|---------------|--------------------|---------------|
| | | на 1 порцию 200/30гр. | | на 1 порцию 250/50 | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Макаронные изделия (вермишель) | 40 | 40 | 50 | 50 |
| 3 | Вода питьевая | 100 | 100 | 125 | 125 |
| 4 | Творог | 50 | 49 | 62 | 61 |
| 5 | Яйцо куриное / меланж восстановленный | 0,08 шт. | 5,12 | 0,1 шт. | 6,4 |
| 6 | Молоко | 15 | 15 | 19 | 19 |
| 7 | Вода питьевая | 43,3 | 43,3 | 54,1 | 54,1 |
| 8 | Соль йодированная пищевая | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| 9 | Сахар-песок | 6 | 6 | 8 | 8 |
| 10 | Сухари панировочные | 1,7 | 1,7 | 2,1 | 2,1 |
| 12 | Масло подсолнечное раф | 1,7 | 1,7 | 2,1 | 2,1 |
| | Соус молочный | | | | |
| 1 | Молоко | 15 | 15 | 25 | 25 |
| 2 | Масло сладко-сливочное | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| 3 | Мука пшеничная хлебопекарная | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| 4 | Вода питьевая | 14,76 | 14,76 | 24,6 | 24,6 |
| 5 | Сахар-песок | 2,34 | 2,34 | 3,9 | 3,9 |
| | Выход готового блюда | | 200/30 | | 250/50 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. Макароны изделия: Вермишель варят в кипящей подсоленной воды, количество которой соответствует рецептуре. Вермишель варят 7-10 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза. После варки вермишель не откидывают.

4.1.2. Яйца: Перед использованием яиц на производстве их необходимо предварительно обработать, согласно требованиям СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, сначала промыть яйца теплой водой с 1%-ым содержанием кальцинированной соды при помощи щетки, затем погрузить яйца на 5 минут в дезинфицирующий раствор (разрешенный на производстве), после чего ополоснуть проточной водой в течение не менее 5 минут, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

4.1.3. Творог протирают через сито перед самым приготовлением лапшевника.

4.1.4. Меланж восстанавливаю согласно ТТК №70 «Меланж восстановленный»

4.1.5. Приготовление соуса молочного сладкого: Молоко довести до кипения, растворить в жидкости сахар и соль. Масло сливочное растопить в сотейнике или сковороде, не допуская пригорания, влить молоко и часть воды, довести до кипения. Муку разводят малым количеством холодной кипяченой воды до однородной консистенции. В молоко вводят мучную смесь при непрерывном помешивании, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении при непрерывном помешивании.

4.2. Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с яйцами / меланжем, сахаром, молоком, смешанным с горячей кипяченой водой. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на предварительно смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или гастроемкость. Поверхность изделия выравнивают, смазывают сметаной, запекают в предварительно разогретом жарочном шкафу или пароконвектомате с установленным режимом «Пар-Жар», при температуре 180-200°C течение 10-15 минут до образования легкой корочки румяно-золотистого цвета на поверхности изделия, после приготовления смазывают прокипяченным сливочным маслом. Готовое блюдо охладить до температуры подачи в течение 1,5-2 часов. При отпуске лапшевник нарезают по 1 куску на порцию, отпускают со сладким соусом.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Лапшевник с творогом с соусом молочным» подается на порционной тарелке, нарезанная на порционные кусочки прямоугольной формы со сладким соусом.

5.2. Температура подачи блюда 55-65°C.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда «Лапшевник с творогом с соусом молочным» не более 2 часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре 55-65°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Лапшевник с творогом с соусом молочным»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|---|-------------------------|-------------------------------------|
| Порционные кусочки подрумянены, допускаются незначительные трещины, без подгорелых мест, политы сладким соусом | Корочки – румяно - золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового. | Рыхлая, сочная, мягкая. | Умеренно сладкий, со вкусом творога |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать (+-) 5%

Выход готового блюда 230гр. +/- 5% 300гр. ± 10гр

Выход основного продукта 200гр. +/- 5% 250гр. ± 10гр

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Лапшевник с творогом с соусом молочным» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. «Лапшевник с творогом с соусом молочным» 1/200/30гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-------------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200/30гр. содержит: | | | |
| 10,9 | 15,3 | 38,8 | 256,9 |
| 1 порция 250/50гр. содержит: | | | |
| 20,3 | 23,4 | 51,0 | 475,9 |

УТВЕРЖДАЮ:

« _____ » 2026г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 301

Наименование блюда: «**Чай с сахаром и лимоном**» 1/200гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «**Чай с сахаром и лимоном**» 1/200гр выработываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «**Чай с сахаром и лимоном**», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «**Чай с сахаром и лимоном**» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

III. Рецепттура

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|-------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Чай черный | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| 2 | Вода питьевая | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| 3 | Сахар-песок | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| 4 | Лимон свеж цел н/очищ н/мыт | 5,56 | 5 | 0,56 | 0,5 |
| 5 | Вода питьевая | 166,7 | 166,7 | 16,67 | 16,67 |
| | Выход готового напитка | | 200 | | 20 |

IV. Технология приготовления.

4.1.Предварительная подготовка сырья:

4.1.1.Лимон хорошо моют под проточной водой, помещают в дуршлаг, обдают кипятком, оставляют в дуршлаге для удаления лишней жидкости. Чистый лимон перекалывают в промаркированную посуду и перемещают в чистую зону. Лимон нарезают на дольки непосредственно перед раздачей.

4.1.Технология приготовления:

4.1.1.Приготовление Чая - заварка: Чай (сухой) заваривают в емкости из нержавеющей стали. Емкость для заварки вначале ополаскивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, поставив в теплое место (на край плиты), доливают кипятком.

4.1.2.Приготовление Чая: В емкости кипятят воду, согласно рецептуре, доводят до кипения, нагрев отключают, добавляют сахар, подготовленную заварку, перемешивают. Готовый чай ставят на теплый мармит для поддержания температуры, но не кипятят.

При отпуске в стакан с чаем добавляют дольки лимона.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «**Чай с сахаром и лимоном**» подается в стакане или кружке.

5.2.Температура подачи блюда 65-75°С.

5.3.Какао реализуется не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Готовое блюдо хранится на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре - в течении времени, обеспечивающем поддержание температуры 65-75°С, но не более 2-х часов.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда «Чай с сахаром и лимоном»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|-----------------------|--------------|--|
| «Чай с сахаром и лимоном» | | | |
| Жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, с долькой лимона. | Золотисто-коричневый. | Жидкая. | Вкус сладкий, с привкусом лимона. Запах свойственный чаю и лимону. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» из ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +/- 5%

Выход основного продукта 200гр. +/- 5%

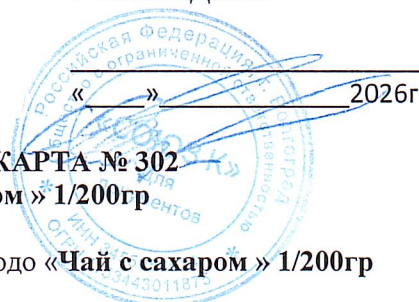
6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Чай с сахаром и лимоном» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Чай с сахаром и лимоном»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|------------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция (200 гр) содержит: | | | |
| 0,3 | 0,0 | 15,2 | 60,0 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Наименование блюда: «Чай с сахаром» 1/200гр

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Чай с сахаром» 1/200гр вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Чай с сахаром», должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Чай с сахаром» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

III. Рецепттура

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|-------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Чай черный | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| 2 | Вода питьевая | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| 3 | Сахар-песок | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| 4 | Вода питьевая | 167 | 167 | 16,7 | 16,7 |
| | Выход готового напитка | | 200 | | 20 |

IV. Технология приготовления.

4.1.1.Приготовление Чая - заварка: Чай (сухой) заваривают в емкости из нержавеющей стали. Емкость для заварки вначале ополаскивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, поставив в теплое место (на край плиты), доливают кипятком.

4.1.2.Приготовление Чая: В емкости кипятят воду, согласно рецептуре, доводят до кипения, нагрев отключают, добавляют сахар, подготовленную заварку, перемешивают. Готовый чай ставят на теплый мармит для поддержания температуры, но не кипятят.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо «Чай с сахаром» подается в стакане или кружке.

5.2.Температура подачи блюда 65-75°C.

5.3.Какао реализуется не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Готовое блюдо хранится на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре - в течении времени, обеспечивающем поддержание температуры 65-75°C, но не более 2-х часов.

5.4.Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда «Чай с сахаром»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--|-----------------------|--------------|-------------------------|
| «Чай с сахаром» | | | |
| Жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или бокал. | Золотисто-коричневый. | Жидкая. | Свойственный марки чая. |

6.2.Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» из ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +/- 5%
Выход основного продукта 200гр. +/- 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «**Чай с сахаром**» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая ценность блюда «Чай с сахаром»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|------------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция (200 гр) содержит: | | | |
| 0,2 | 0,0 | 15,0 | 58,0 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование блюда: «Компот из смеси сухофруктов» 1/200гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из смеси сухофруктов» 1/200гр., вырабатываемое предприятиями ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Компот из смеси сухофруктов» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Компот из смеси сухофруктов» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов , ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Компот из смеси сухофруктов» 1/200гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|-------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|-------------|
| | | на 1 порцию 200гр. | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Сухофрукты (смесь) | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| 2 | Сахар-песок | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 |
| | Вода питьевая | 200 | 200 | 20 | 20 |
| | Выход готового компота | | 200 | | 20,0 |

IV. Технология приготовления.

4.1 Предварительная подготовка сырья:

Сушеные сухофрукты перебирают, заливают теплой водой, дают постоять 5 -10 минут, тщательно промывают, меняют несколько раз воду.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, довести до кипения, кипятить в течение 15-20 минут.

4.2.2. Добавить сахар , варить еще 3-5 минут.

4.2.3. Компот настаивать в течение 1 часа.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо: «Компот из смеси сухофруктов» подается в стакане или бокале. Компот можно отпускать с вареными плодами в количестве не более ¼ объема порции компота.

5.2. Температура подачи блюда «Компот из смеси сухофруктов» 14-24°С.

5.3. Срок реализации не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Готовое блюдо хранится на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре - в течении времени, обеспечивающем поддержание температуры 14-24°С, но не более 2-х часов.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда: «Компот из смеси сухофруктов»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|--|-----------------------------------|---|
| Сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная | От темно-желтого до светло-коричневого | Компота - жидкая, плодов - мягкая | Сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели блюда «Компот из смеси сухофруктов» определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» из ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +-5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Компот из смеси сухофруктов» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда. «Компот из смеси сухофруктов» 1/200гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, Ккал |
|---------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 200гр содержит: | | | |
| 0,4 | 0,0 | 20,4 | 84,0 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование блюда: «Компот из свежих плодов» 1/200гр.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из свежих плодов» 1/200гр., вырабатываемое предприятиями ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Компот из свежих плодов» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Компот из свежих плодов» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированной таблице: таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Компот из свежих плодов» 1/200гр.

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|-------------------------------|-------------------------------|------------|---------------|-------------|
| | | на 1 порцию 200гр. | | на 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт | 40 | 35,6 | 4 | 3,56 |
| 2 | Вода питьевая | 183,3 | 183,3 | 18,33 | 18,33 |
| 3 | Сахар-песок | 11,1 | 11,1 | 1,11 | 1,11 |
| | Выход готового компота | | 200 | | 20,0 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

Яблоки перебирают, моют, помещают в дуршлаг для удаления остатков воды, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками. Для того чтобы плоды не потемнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Готовим сироп: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 6-8 мин.

4.2.2. В подготовленный сироп кладут дольки яблок и варят при слабом кипении не более 4-5 мин.

4.2.3. Быстроразваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

4.2.4. Готовый компот снять с огня, остудить до плюс 24 С.

4.2.5. Охлажденный компот разливают по стаканам или бокалам. Компот можно отпускать с вареными плодами в количестве не более ¼ объема порции компота.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо: «Компот из свежих плодов» подается в стакане или бокале. Компот можно отпускать с вареными плодами в количестве не более ¼ объема порции компота.

5.2. Температура подачи блюда «Компот из свежих плодов» 14-24°С.

5.3. Срок реализации не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Готовое блюдо хранится на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре - в течении времени, обеспечивающем поддержание температуры 14-24°С, но не более 2-х часов.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют термосы, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда: «Компот из свежих плодов»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|--------------------------------|------------|---|---|
| Компот прозрачный, желтоватый; | Желтоватый | Жидкая, фрукты сохраняют форму нарезки. | Вкус кисло-сладкий, запах – свежих яблок; |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели блюда «Компот из свежих плодов» определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» из ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. +-5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Компот из свежих плодов» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность блюда. «Компот из свежих плодов» 1/200гр.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, Ккал |
|--------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1порция 200гр содержит: | | | |
| 0,1 | 0,1 | 14,2 | 59,2 |

УТВЕРЖДАЮ

« 2026г »

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование блюда: «Гречка по-купечески с курочкой» 1/200 гр.

I. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Гречка по-купечески с курочкой» 200гр., вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Гречка по-купечески с курочкой» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Гречка по-купечески с курочкой» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица №7 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш», таблица № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура

Рецептура блюда: «Гречка по-купечески с курочкой» 1/200гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|--|-------------------------------|------------|---------------|------------|
| | | на 1 порцию 200гр. | | На 100 порций | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, кг. | Нетто, кг. |
| 1 | Крупа гречневая ядрица | 53 | 52,5 | 5,3 | 5,25 |
| 2 | Вода питьевая | 101,3 | 101,3 | 10,1 | 10,1 |
| 3 | ПФ Гуляш из мяса птицы | 38 | 37 | 3,8 | 3,7 |
| | Или ПФ из цыпленка бройлера (тушка ЦБ рубленая на части) | 70 | 66 | 7,0 | 6,6 |
| | Масса тушеной птицы | | 33 | | 3,3 |
| 4 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт. | 19,1 | 16,0 | 1,9 | 1,6 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 16,0 | 16,0 | 1,6 | 1,6 |
| 5 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 25,0 | 20,0 | 2,5 | 2,0 |
| | или Морковь свеж цел очищ вак | 20,0 | 20,0 | 2,0 | 2,0 |
| 6 | Соль йодированная пищевая | 0,7 | 0,7 | 0,1 | 0,1 |
| 7 | Чеснок сушеный | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| 8 | Укроп сушеный | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| 9 | Паста томатная конс | 4,0 | 4,0 | 0,4 | 0,4 |
| 10 | Масло сладко-сливочное н/сол | 2,7 | 2,7 | 0,3 | 0,3 |
| 11 | Масло подсолнечное раф дез | 5,3 | 5,3 | 0,5 | 0,5 |
| | Выход готовой продукции | | 200 | | 20 |

IV. Технология приготовления**4.1 Предварительная подготовка сырья:**

4.1.1. Крупу гречневую перебирают, промывают тёплой водой. При этом удаляют мучитель и посторонние примеси. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании всегда остаётся значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости.

4.1.2. **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере

промыывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждения утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.3. ПФ из мяса птицы:

Достать сырье из морозильной камеры, провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для проведения дефростации.

Дефростацию можно проводить одним из двух способов:

1 способ. Дефростация в холодильной камере. Сырье помещают в холодильную камеру с температурой $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Время размораживания зависит от массы и длится от 8 до 10 часов.

2 способ. Дефростация на производственных столах в помещении.

Сырье помещают на отдельный производственный стол с маркировкой СП. Оставляют при комнатной температуре. Время размораживания зависит от массы и длится от 3 до 6 часов.

Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта $+1^{\circ}\text{C}$. Сырье в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание не допускается.

После дефростации сырье сразу должно поступать на тепловую обработку. После дефростации сырье освобождают от упаковки, промывают в проточной воде.

Проводят дополнительное измельчение ПФ Гуляш из мяса птицы при необходимости.

4.1.4. Масло сладко-сливочное несоленое: достать масло из упаковки, переложить в гастроемкость с сохранением информации о производителе и сроках годности. Масло сливочное подвергается термической обработке (доводится до кипения).

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Морковь натирают на терке или пропускают через специальную машину для измельчения (возможно нарезка кубиком или соломкой). Лук нарезают мелким кубиком.

4.2.2. Подготовленные овощи припускают с добавлением масла и небольшим количеством воды до размягчения овощей. В припущенные овощи добавляют томатную пасту, разбавленную горячей водой, доводят до кипения и тушат 3-5 минут.

Допускается запекать овощи в жарочном шкафу или в пароконвектомате, с установкой программы «Жар-пар», при $t + 170^{\circ}\text{C}$ в течение 10-15 минут, до размягчения.

4.2.3. Подготовленный ПФ из цыпленка бройлера (тушка ЦБ рубленая на части) варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи. Бульон процеживают для дальнейшего приготовления блюда. Филе нарезают на мелкие кусочки.

Если при приготовлении используют ПФ Гуляш из мяса птицы, при необходимости проводят его дополнительное измельчение

4.2.4. Далее возможно приготовление в наплитной посуде или в пароконвектомате:

Вариант I

В кастрюлю помещают припущенные овощи с томатом, туда же закладывают подготовленное куриное филе, сухой чеснок, укроп, соль, доводят до кипения, тушат до момента выкипания жидкости. Затем добавляют воду, в количестве позволяющем прикрыть филе с овощами примерно выше их уровня на 1-1,5 см. Кастрюлю закрывают крышкой и тушат птицу на умеренном огне до готовности. Затем в кастрюлю засыпают подготовленную гречневую крупу, соль, заливают содержимое кастрюли горячей кипяченой водой или бульоном (в количестве согласно рецептуре) или визуальное, так чтобы вода закрывала содержимое кастрюли выше на 1-1,5 см., доводят до кипения, кипятят 5-7 минут при бурном кипячении, затем уменьшают огонь до минимума, накрывают кастрюлю крышкой и варят, как рассыпчатую кашу, на медленном огне до полного выкипания жидкости. Кастрюлю накрывают крышкой, снимают с огня; дают крупе упреть. В готовое блюдо добавляю растопленное сливочное масло, взрыхляют.

Вариант II

Для приготовления блюда в пароконвектомате используют гастроемкости, в которые равномерно раскладывают пассированные овощи с томатом, подготовленное куриное филе, промытую гречку, соль, сухой чеснок, укроп, заливают горячей кипяченой водой температурой $90-100^{\circ}\text{C}$ или бульоном. Гастроемкости ставят в заранее разогретый пароконвектомат и готовят при режиме «Жар-пар» при температуре 180°C в течение 15-20 минут до готовности. После этого достают из пароконвектомата, закрывают крышкой и дают упреть в течение 10 минут. В готовое блюдо добавляю растопленное сливочное масло, взрыхляют.

V. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Гречка по-купечески с курочкой» подается на индивидуальной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда $+55-65^{\circ}\text{C}$.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре +55-65°С. Условия хранения при транспортировке – в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно-раздаточные отделения используют гастроёмкость с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда «Гречка по-купечески с курочкой»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|---|---|--|
| Рассыпчатая каша с овощами и курочкой, которые сохранили форму нарезки. Блюдо уложено горкой на тарелку | Свойственный входящим в состав ингредиентам | Каша–рассыпчатая, овощи и птица- мягкие | Характерный для гречневой крупы с овощами и птице. |

6.2. Физико-химические показатели

Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 200гр. ± 5%
 Выход основного продукта 200гр. ± 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Гречка по-купечески с курочкой» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. «Гречка по-купечески с курочкой»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| на порцию 200гр. содержит: | | | |
| 13,50 | 13,20 | 26,21 | 277,64 |

УТВЕРЖДАЮ:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование блюда: «Котлета рыбная в томатном соусе» 1/90/30 гр, 1/100/30 гр

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлета рыбная в томатном соусе» 90/30 гр, 100/30 гр., вырабатываемое ООО «СОЮЗ К»

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Котлета рыбная в томатном соусе» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Котлета рыбная в томатном соусе» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий: таблица № 30 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб», таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III.Рецептура.

Рецептура блюда: «Котлета рыбная в томатном соусе» 90/30 гр, 100/30 гр

| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|-------|------------------------------------|-------------------------------|---------------|-----------------------|--------------|
| | | На 1 порцию 100/30 гр. | | На 1 порцию 90/30 гр. | |
| | | Брутто, гр. | Нетто, гр. | Брутто, гр. | Нетто, гр. |
| 1 | Котлета рыбная зам | 1 шт. | 110 | 1 шт. | 100 |
| 2 | Масло подсолнечное раф дез | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| | Масса готовых котлет | | 100 | | 90 |
| 3 | Морковь свеж цел н/очищ н/мыт | 1,9 | 1,5 | 1,9 | 1,5 |
| | или Морковь свеж цел очищ вак | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 4 | Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт | 1,8 | 1,5 | 1,8 | 1,5 |
| | или Лук репчатый свеж цел очищ вак | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 5 | Мука пшеничная хлебопекарная в/с | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| 6 | Сахар-песок | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| 7 | Паста томатная конс | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 8 | Вода питьевая | 30 | 30 | 30 | 30 |
| 9 | Масло подсолнечное раф дез | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 10 | Соль йодированная пищевая | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| | Выход готовой продукции | | 100/30 | | 90/30 |

IV. Технология приготовления.

4.1. Предварительная подготовка сырья:

4.1.1. **Овощи.** Потребительскую тару (вакуумная упаковка), в которой поступили свежие очищенные овощи необходимо перед перемещением в чистую зону, предварительно выставить на производственный стол в зоне, отведенной вблизи складского помещения, для произведения санитарной обработки поверхности потребительской тары с применением моющих средств и с последующим протиранием ее насухо чистой ветошью. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают под проточной водой.

Неочищенные овощи моют в 2-х секционных ваннах.

1) Первичная обработка. В 1-ю раковину поместить овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть каждый овощ от загрязнений под большим количеством проточной водой. По мере промывания осматривать овощи на качество, в случае наличия плесени, признаков гнили, повреждений утилизировать в бак «Пищевые отходы».

2) Очистку овощей производят вручную, ножом с маркировкой «СП».

3) Вторичная обработка. Во 2-ю раковину поместить очищенные овощи. Одновременно моются овощи только одного вида. Тщательно промыть под проточной водой не менее 5 минут.

4.1.2. **Предварительная подготовка замороженных полуфабрикатов :** Достать упаковки с замороженными полуфабрикатами из морозильной камеры, вскрыть производственную упаковку, провести визуальный осмотр продукта на целостность изделия, цвет и запах. Замороженные котлеты уложить не более чем в один ряд на предварительно смазанный противень или гастроемкость. При приготовлении необходимо провести легкую дефростацию, для этого подготовленные противни с полуфабрикатами разместить на

производственных столах сырой продукции. Время проведения дефростации полуфабрикатов высокой степени готовности **не более 10-15 минут** при комнатной температуре. При этом необходимо контролировать процесс дефростации, так чтобы изделия только слегка оттаяли, а не разморозились полностью.

4.2. Технология приготовления:

4.2.1. Морковь трут на терке, лук шинкую мелким кубиком. Овощи припускаю с добавлением масла, соединяют с томатной пастой и тушат в течение 5 минут.

4.2.2. Белый соус: к муке из общего количества воды добавить малое количество и развести однородную мучную смесь, постепенно добавляя оставшуюся часть воды, доводят до кипения, непрерывно помешивая.

4.2.3. Подготовленный белый соус, овощи, тушеные с томатом, соединяют, хорошо перемешивают и тушат в течение 5-7 минут.

4.2.4. Приготовление котлет: подготовленные полуфабрикаты, как это рекомендовано п.4.1.2, готовятся одним из двух способов:

1. В жарочном шкафу: Котлеты дефростируют в течение не более 15 минут, котлеты запекают в предварительно разогретом жарочном шкафу при температуре + 180-200°C в течение 25-30 минут. При необходимости во время запекания допускается добавление горячей воды на низ противня для предотвращения пригорания низа изделий. Количество воды должно быть минимальным, только чтобы закрыть дно противня, добавление воды допускается только после образования легкой корочки на поверхности изделий. Кулинарная готовность изделий, подтверждается образованием золотистой корочки на поверхности изделий и выделением прозрачного сока, при легком нажатии на поверхность изделия и температурой в толще продукта не ниже 90°C.

2. В пароконвектомате: Котлеты дефростируют в течение не более 10-15 минут, запекают в пароконвектомате в режиме «Жар» при температуре + 180-200 °C в течение 15-20 минут до образования корочки на поверхности изделий. Кулинарная готовность изделий, подтверждается образованием золотистой корочки на поверхности котлет и выделением прозрачного сока, при легком нажатии на поверхность изделия и температурой в толще продукта не ниже 90°C.

Готовые котлеты подают с соусом.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Котлета рыбная в томатном соусе» подается на порционной тарелке с гарниром.

5.2. Температура подачи блюда + 55-65°C.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре +55-65°C. Условия хранения при транспортировке - в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно - раздаточные отделения используют гастроёмкость, с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Котлета рыбная в томатном соусе»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|--|---|--|
| Изделия сохранили форму, допускаются незначительные трещины и деформации на поверхности, политы соусом. | На разрезе- светло-серые, поверхность –с запеченной корочкой | В меру плотная, сочная, соус-эластичный | Свойственный свежеприготовленным изделиям из рыбы, с соусом. |

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 130гр. ±5%. 120гр. ±5%.

Выход основного продукта 100гр. ±5гр. 90гр. ±5гр.

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Котлета рыбная в томатном соусе» должны

соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность. «Котлета рыбная в томатном соусе»

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 130 гр. содержит: | | | |
| 11,2 | 12,2 | 10,8 | 197,5 |

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал/кДж |
|-----------------------------------|---------|-------------|------------------------|
| 1 порция 120 гр. содержит: | | | |
| 10,2 | 11,05 | 9,8 | 179,5 |

1 способ. Дефростация в холодильной камере. Полуфабрикаты помещают в холодильную камеру с температурой $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Время размораживания зависит от массы полуфабриката и длится от 8 до 10 часов.

2 способ. Дефростация на производственных столах в помещении. Полуфабрикаты помещают на отдельный производственный стол в емкость с маркировкой СП. Оставляют при комнатной температуре. Время размораживания зависит от массы полуфабриката и длится от 3 до 6 часов.

3 способ. Дефростация в воде. Тушки замороженной рыбы помещают в холодную воду с температурой не выше $+12^{\circ}\text{C}$, из расчета 2 литра воды на 1 кг рыбы, при этом для сокращения потерь минеральных веществ в воду добавляют поваренную соль из расчета 7-10 гр на 1 литр воды. Не рекомендуется дефростировать в воде филе рыбы.

Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта $+1^{\circ}\text{C}$. Повторное замораживание не допускается.

После дефростации полуфабрикаты сразу должны поступать на тепловую обработку. Целые тушки освобождают от упаковки, промывают в проточной воде.

4.1.3. Подготовка рыбы. Размороженную рыбу промыть под струей холодной воды. Удалить плавники и чёрную пленку. Затем обработанную рыбу укладывают на противни, заливают горячей водой и припускают в течение 7-10 минут в жарочном шкафу при температуре $+180^{\circ}\text{C}$ (или в кастрюле на плите при такой же температуре и времени). Затем рыбу охлаждают и отделяют от костей.

4.2. Технология приготовления:

Морковь натереть на тёрке, лук порезать мелкими кубиками. Пассеровать овощи в небольшом количестве воды с маслом до полного испарения жидкости. Добавить томатную пасту, пассировать вместе с овощами. Добавить воду (оставшуюся после припуска рыбы) и соль, довести до кипения. В томатную пассеровку добавить подготовленную рыбу без костей, закрыть крышкой и тушить в течение 10 минут. Муку развести холодной кипяченой водой, вымешать до образования однородной массы. В рыбу с соусом ввести тонкой струйкой мучную смесь при непрерывном помешивании, довести до кипения. При необходимости (сильном выпаривании) добавить горячей кипяченой воды, довести до кипения. Поджарку из рыбы отпускать с овощами и соусом, в котором она тушилась.

V. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Рыба, тушеная в томатном соусе» подавать вместе с гарниром. Поджарка из рыбы с овощами и соусом, в котором она тушилась.

5.2. Температура подачи блюда $55-65^{\circ}\text{C}$.

5.3. Срок реализации и хранения готового блюда не более 2-х часов с момента окончания технологического процесса. Условия хранения в кухонной посуде на мармитах, горячей плите или в изотермической таре при температуре $55-65^{\circ}\text{C}$. Условия хранения при транспортировке – в изотермической таре.

5.4. Для доставки готового блюда в буфетно-раздаточные отделения используют гостроемкость с плотно закрывающейся крышкой, которую вместе с продукцией устанавливают в изотермический контейнер «УПСА», предназначенный для удержания постоянной температуры во время транспортировки.

VI. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда «Рыба, тушеная в томатном соусе»

| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|---|--|-------------------------------|---|
| «Рыба, тушеная в томатном соусе» | | | |
| Кусочки рыбы с овощами и соусом, в котором она тушилась | Свойственный ингредиентам, входящим в состав блюда | Рыбы – мягкая, сочная, нежная | Свойственный продуктам, входящим в состав блюда |

6.2. Физико-химические показатели

Физико-химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п. 10.3.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать показатели Таблицы 2 из п.8 «Методы физико-химических испытаний» ГОСТ Р 54607.2-2012:

Выход готового блюда 90гр. ± 5 гр, 100гр. ± 5 гр
Выход основного продукта 90гр. ± 5 гр, 100гр. ± 5 гр

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Рыба, тушеная в томатном соусе» должно соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории

государства, принявшего стандарт.

**VII. Пищевая и энергетическая ценность
блюда «Рыба, тушеная в томатном соусе» 1/90 гр, 1/100 гр**

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|-----------------------------------|---------|-------------|--------------------|
| 1 порция 90 гр. содержит: | | | |
| 12,4 | 12 | 13 | 200,1 |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1 порция 100 гр. содержит: | | | |
| 13,6 | 13,2 | 14,3 | 220,1 |

