


МОБУ «Алексинская средняя школа»

Тематический стол
«Детский взгляд на правильное питание»



ИП или ООО "Маск"
"Название заведения"



Технико - технологическая карта № 1 от 24.09.2023 Пюре тыквенно-морковное

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пюре тыквенно-морковное вырабатываемое ИП или ООО и реализуемое в "Название"

2. Требования к сырью
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Тыква	228	160
2	Морковь, столовая свежая	60	60
3	Масло сливочное несоленое	5	5
4	Соль поваренная пищевая	1	1
5	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	27	27

Выход полуфабриката, г: 253

Выход готового изделия, г: 226

4. Технологический процесс
Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Тыку и морковь очистить, нарезать, залить водой и варить до готовности. Слить воду, добавить соль, порезанное молоко и масло. Взбить блендером до однородной консистенции. При подаче выложить на тарелку.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению
Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагается к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Внешний вид	Цвет	Консистенция		Вкус и запах
		Пюре тыквенно-морковное		
Пюре сервировано на тарелке, правильной формы.	Кремовый, без посторонних включений	Однородная, без комочков, не клейкая, воздушная.	Аромат и вкус отварных овощей, приятный, сливочный. В меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.	

6.2. Микробиологические показатели
Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиенические нормативы, установленные в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ИФА-формы КОЕ/мл в 10 ³	Масса продукта (г), в которой не допускается:				
	БГКП(Условноформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1 x 10 ³	1	1	1	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели					
Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Пюре тыквенно-морковное (в целом блюде (изделии))					
12,65	14,05	1,91	2,12	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность					
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)		
1 порция (226 грамм) содержит:					
3	5	11,2	102	(428)	
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:					
4%	6%	3%	4%		
100 грамм блюда (изделия) содержит:					
1,4	2,2	5	45,3		

Ответственный за оформление ТТК
Заведующий производством

*Навасина
Е.И.Иванова*

ИП или ООО "Маск"
"Название заведения"



Технико - технологическая карта № 2 от 24.09.2023 Говядина томленая с луком

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Говядина томленая с луком вырабатываемое ИП или ООО и реализуемое в "Название"

2. Требования к сырью
Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Говядина Мякоть	260	250
2	Лук репчатый	119	100
3	Вода питьевая	50	50
4	Масло сливочное несоленое	25	25
5	Соль поваренная пищевая	2	2

Выход полуфабриката, г: 427

Выход готового изделия, г: 271

4. Технологический процесс
Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Говядину нарезать тонкой соломкой. Залить водой и тушить до готовности в подсоленной воде. Репчатый лук очистить, нарезать соломкой и пассировать до готовности на сливочном масле, добавить отварную говядину, посолить. Прогреть еще несколько минут и снять с огня. При подаче выложить на тарелку.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению
Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагается к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Внешний вид	Цвет	Консистенция		Вкус и запах
		Говядина томленая с луком		
Поверхность без следов мезгуровки, термическая обработка равномерная, форма наружная ровная	Поверхность светлая, сероватая, цвет мяса на разрезе - сероватый.	Мякоть сочная, равномерно плотная, не разваренная	Отварных мясорезов, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.	

6.2. Микробиологические показатели
Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиенические нормативы, установленные в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

ИФА-формы КОЕ/мл в 10 ⁴	Масса продукта (г), в которой не допускается:				
	БГКП(Условноформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
1 x 10 ⁴	1	-	1	0,1	25

Без соуса и заправки.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели					
Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Говядина томленая с луком (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность					
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)		
1 порция (271 грамм) содержит:					
49,7	26,8	8,8	475	(1990)	
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:					
66%	32%	2%	19%		
100 грамм блюда (изделия) содержит:					
18,3	9,9	3,3	175,4		

Ответственный за оформление ТТК
Заведующий производством

*Навасина
Е.И.Иванова*

ИП или ООО
"Название заведения"

Технико - технологическая карта № 3 от 24.09.2023

Свекольник

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда (изделия) Свекольник, изготавливаемое ИП или ООО и реализуемое в "Название заведения".

2. Требования к Сырью

Продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларации о соответствии или сертификаты соответствия).

3. Рецептура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Свекла	107	80
2	Бульон куриный п/ф	200	200
3	Лук репчатый	45	38
4	Картофель	77	50
5	Сок Лимонный	3	3
6	Яйца куриные	50	50
7	Сахар-песок	1	1

Выход полуфабриката, г: 422

Выход готового изделия, г: 347

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для мясного сырья. Свеклу и морковь очистить и нарезать соломкой, пассировать до готовности. Картофель очистить и нарезать соломкой. Бульон довести до кипения, положить картофель, пассированные овощи, сок лимона, сахар и отварить до готовности. В бульон добавить свекольники, добавить нарезанной отварной яйца.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюда (изделия) реализуют непосредственно после приготовления. Блюда (изделия) упакованы согласно стандартам Компании, и (или) прилагается к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принимающего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
В блюде гармоничное сочетание ингредиентов и продуктов. Компоненты не разварены, разграничены (немного). Блюдо оформлено в сухой тарелке или гуляше. Декорировано ингридиентами по рецептуре.	Бульон - красноватый, картофель - свойственный картофелю, входящие в состав блюда.	Жидкая, компоненты в составе - достаточно плотная, неравномерная, свойственная типу ингредиентов в составе блюда.	Приятный, свойственный компонентам. В меру острый, соленый. Без посторонних привкусов и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) 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, принимающего стандарт.

ИФА-Анализ КОЕ, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
5 x 10 ⁴	1	-	-	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Свекольник (в целом блюде (изделии))					
11,88	13,97	0	0		

Для определения минимального содержания жира использован метод Гривера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (347 грамм) содержит:			
11,1	7,4	19,1	187 (784)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
15%	9%	5%	7%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
3,2	2,1	5,5	54

Ответственный за оформление ТТК
Заведующий производством

Ирина Смирнова

Утверждаю
Директор

Ирина Смирнова

ИП или ООО
"Название заведения"

Технико - технологическая карта № 4 от 24.09.2023

Кисель клубничный

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда (изделия) Кисель клубничный, изготавливаемое ИП или ООО и реализуемое в "Название заведения".

2. Требования к сырью

Продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларации о соответствии или сертификаты соответствия).

3. Рецептура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Клубника	147	125
2	Крахмал картофельный	6	6
3	Вода питьевая	125	125
4	Сахар-песок	15	15

Выход полуфабриката, г: 271

Выход готового изделия, г: 236

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для мясного сырья. Клубнику залить водой, добавить сахар, проварить и влить пошеваренной стружкой разведенной водой крахмал. При подаче разлить по стаканам.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюда (изделия) реализуют непосредственно после приготовления. Блюда (изделия) упакованы согласно стандартам Компании, и (или) прилагается к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принимающего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Кисель однородный, без посторонних включений, без осадка.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.	Средней густоты.	Приятный с ароматом входящих в состав ингредиентов, вкус - сладкий, без посторонних привкусов и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) 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, принимающего стандарт.

ИФА-Анализ КОЕ, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
5 x 10 ⁴	1	-	1	-	50

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Кисель клубничный (в целом блюде (изделии))					
14,94	16,6	-	-	6,34	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (236 грамм) содержит:			
1	0,5	27,6	119 (498)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
1%	1%	8%	5%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,4	0,2	11,7	50,4

Ответственный за оформление ТТК
Заведующий производством

Ирина Смирнова



