

Инженер-технолог: О.Ф. Гончарова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.

Утверждаю

Каша рассыпчатая

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9 Каша рассыпчатая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Каша рассыпчатая вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Гречневая крупа	55	55
*или ячневая	47	47
*или пшеничная	55	55
*или пшенная	55	55
*или кукурузная	45	45
Вода питьевая	70	70
Масло сливочное	5	5
Выход:	-----	150,00

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, довести до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой.

Утверждаю

Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25 Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла столовая свежая	44,3	35,5
Горошек зеленый консервы	47,2	35,5
Масло растительное	2,5	2,5
Лук репчатый	4	3,5
Выход:	—	60

Утверждаю

Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25 Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла столовая свежая	44,3	35,5
Горошек зеленый консервы	47,2	35,5
Масло растительное	2,5	2,5
Лук репчатый	4	3,5
Выход:	—	60

Утверждаю

Салат из свежей капусты с зеленым горошком

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24 Салат из свежей капусты с зеленым горошком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из свежей капусты с зеленым горошком вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.
Капуста	50	50
Морковь	16	14
Зеленый горошек	20	18
Сметана	10	10
Выход, гр.		80

Утверждаю

Суп картофельный с макаронными изделиями

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №31 Суп картофельный с макаронными изделиями

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с макаронными изделиями вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Норма закладки на

Наименование
сырья

1 порцию, г, мл

брутто

нетто

Картофель

75,00

60,00

Курица

37,00

27,00

Макаронные изделия

8,00

8,00

Морковь

10,00

8,00

Лук репчатый

10,00

8,00

Масло растительное

3

3

Вода

150,00

150,00

Выход:

200/ 27

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Утверждаю

Какао с молоком

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №16 Какао с молоком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Какао с молоком вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов		
	сырья		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Какао-порошок	3,6	3,6	
Вода	90	90	
Молоко	110	110	
Сахар	12	12	
Выход:		200	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Утверждаю

Макаронные изделия отварные

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10 Макаронные изделия отварные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Макаронные изделия отварные, вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

Макаронные изделия	51,00\ 51,00
Масса отварных макаронных изделий	144,00
Масло сливочное несоленое	6,75\ 6,75
Выход:	150 г

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Длинные макаронные изделия разламывают на мелкие части.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли).
Варят макароны 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель 10-12 мин.

Проверка на готовность — на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки.

Утверждаю

Салат из свеклы

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26 Салат из свеклы со сметаной

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо *Салат из свеклы со сметаной* вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	На 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	73	57
Сметана	7	7
Выход готового продукта		64

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную свеклу очистить от кожуры, нашинковать мелкой соломкой или натереть на терке с крупными отверстиями. Свеклу, положить в неглубокую посуду, добавить по вкусу соли, все хорошо перемешать с майонезом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда.
Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Утверждаю

Суп картофельно-гороховый с курицей

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29 Суп картофельный с бобовыми

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с бобовыми выработываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

<i>Наименование сырья и полуфабрикатов</i>	<i>\ Брутто \ Нетто</i>	
Картофель	75	60
Горох	16,2	16
Морковь	10	8
Мясо куриное	53	45
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	4	4
Вода	140	140
ВЫХОД:	200/45	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Утверждаю

Борщ с капустой и картофелем

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27 Борщ с капустой и картофелем

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Борщ с капустой и картофелем вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
Свекла	40	32
Капуста свежая	20	16
Картофель молодой	20	16
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	6	6
Масло растительное	4	4
Сахар	2	2
Лимонная кислота	3,2	3,2
Вода	160	160
ВЫХОД:	200	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности.

За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

Утверждаю

Чай с сахаром

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №20 Чай с сахаром

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Чай с сахаром выработываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Норма закладки на 1	
	порцию, г, мл	
	брутто	нетто
Чай	2	2
Сахар-песок	10.00	10.00
Итого:		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кастрюлю заливают воду с учетом порции на 1 человека с добавлением заварки и сахара .

Утверждаю

Яблоко

Технико-технологическая карта №38 Яблоко

Издательство г. Киев «А.С.К» 2003 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на яблоко зачищенное, п/ф, вырабатываемое в наименование объекта, город.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления яблока зачищенного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

3. РЕЦЕПТУРА

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	50	50
Выход:	-----	50,00

4. Технология приготовления

Разрезают яблоко пополам. Чтобы сделать это, кладут его на разделочную доску и разрезают от центра плодоножки.

5. Характеристика готового блюда.

Внешний вид – яблоки, разрезанные на половинки или дольки. Семенные гнезда удалены. Цвет мякоти — желтоватый. Цвет кожицы зависит от помологического сорта яблок. Консистенция – плотная.

Утверждаю

Яйцо отварное

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8 Яйцо отварное

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Яйцо отварное вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яйца (в шт.)	1	40
ВЫХОД:	—	1шт/40г

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 и 1/2шт на порцию.

Утверждаю

Сосиски отварные

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6 Сосиски отварные

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Сосиски сардельки отварные вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Выход, шт		
Сосиски	53,00	51,00	1		
Выход	53	51	1		

4. Технология приготовления

Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении в течение 3-5 минут.

Температура отпуска + 65°C.

5. Характеристика готового блюда

Утверждаю

Суп молочный с крупой

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35 Суп молочный с крупой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп молочный с крупой вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	50	50
Крупы: рисовая, манная или кукурузная	12	12
гречневая или пшено	16	16
*или вермишель	12	12
Сахар	1,6	1,6
Масло сливочное	2	2
ВЫХОД:	150	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупы. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают. Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном

Утверждаю

Сок в ассортименте

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №19 Сок в ассортименте

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Сок в ассортименте вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Норма закладки на	
	1 порцию, г,мл	
	брутто	нетто
Сок с мякотью	200	200
*или сок осветленный	200	200
Выход:		200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из банок и пакетов соковую продукцию наливают непосредственно в стаканы.

Утверждаю

Суп картофельный с курицей

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №33 Суп картофельный с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Суп картофельный с курицей вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г, мл	
	брутто	нетто
Картофель	112,5	90,00
Морковь	10,00	8,00
Курица	50	40
Лук репчатый	10,0	8
Масло растительное	5	5
Вода или бульон	140	140
Выход:		200/40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Утверждаю

Салат из моркови с яблоками

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №23 Салат из моркови с яблоками

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Салат из моркови с яблоками вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов

Брутто \ Нетто

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
Морковь	50	45
Яблоки	20	17
Сметана	7	7
ВЫХОД:		65

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Компоненты соединяют, добавляют сметану.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

Утверждаю

Компот из сухофруктов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №18 Компот из сухофруктов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Компот из сухофруктов вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Смесь сухофруктов	13	13
Сахар	3,5	3,5
Вода	200	200
Выход готовой продукции	—	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Утверждаю

Плов с курицей

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4 Плов с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Плов с курицей вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Бройлер-цыпленок	50	35
Масло растительное	8	8
Лук репчатый	11	9
Морковь	16	13
Крупа рисовая	35	35
Выход готовой продукции		150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассируют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают теплой (40°C), а затем горячей водой (60-70°C).

Утверждаю

Рассольник

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28 Рассольник

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Рассольник вырабатываемое объектом общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто | Нетто

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
Картофель	75	55
Крупа перловая или рисовая	4	4
Курица	50	40
Морковь	10	8
Огурцы соленные	5	5
Лук репчатый	4,8	4
Масло растительное	4	4
Вода	150	150
ВЫХОД:	200/40	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. Мясо варят, при отпуске кладут в каждую тарелку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ