

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р. В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1

Фрукты свежие по сезону 1/100

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Фрукты свежие по сезону 1/100", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Фрукты свежие по сезону 1/100, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки кг	100	100
ВЫХОД		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

внешний вид: ровный без признаков порчи

Цвет и запах: чистые, аромат яблок

6.2 Микробиологические показатели блюда Фрукты свежие по сезону должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход – 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг
0,650	0,100	8,950	39,300/164,431	0,035	35,000

Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг	Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
0,200	25,000	17,000	11,000	1,250

Ответственный за оформление ТТК, технолог

Зав. производством


Малова Л.С.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1587

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ НА БУЛЬОНЕ 1/250

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Суп картофельный с вермишелью на бульоне 1/250", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Суп картофельный с вермишелью на бульоне 1/250, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Суповой набор куриный(свиной), говяжий кг /кухня/	20	20
X Вода для приготовления блюд л.	200	200
Макароньы кг	13	13
Картофель кг	63	50
Морковь кг	17	13
Лук репчатый кг	12	10
Специи кг /кухня/	1	1
Масло растительное л. /кухня/	5	5
Соль, соль йодированная кг /кухня/	3	3
ВЫХОД		250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суповой набор промывают под проточной водой. Подготовленный набор заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1-1,5 часа. В процессе варки бульона периодически снимают пену. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, лавровый лист, соль, сухую зелень. В самом конце варки добавляют тонкую вермишель и дают настояться 10-15 мин.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Т подачи не ниже 70-75 С

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

6.2 Микробиологические показатели блюда Суп картофельный с вермишелью на бульоне должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 250 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
5,897	8,127	18,768	171,768/ 718,677	0,095

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг
11,553	0,207	2,662	34,468	53,518

Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
21,735	1,149

Ответственный за оформление ТТК

Малова Л.С.

Зав. производством

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1720

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ 1/180

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Картофельное пюре с маслом 1/180", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюд Картофельное пюре с маслом 1/180 должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель кг	230	161
Масло сливочное 72,5% кг /кухня/	6	6
Молок л.	27	27
Соль, соль йодированная кг /кухня/	1	1
ВЫХОД:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное (доведенное до кипения) сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Т подачи не ниже 65 С.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Т подачи не ниже 65 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю. С выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

6.2 Микробиологические показатели блюда Картофельное пюре с маслом должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

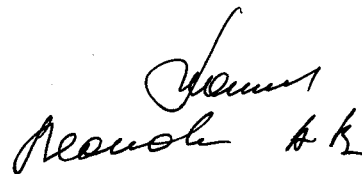
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
4,084	5,885	27,528	179,419/750,663	0,193

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг
32,463	0,031	0,224	56,592	120,665

Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
41,130	1,537

Ответственный за оформление ТТК, технолог

Зав. производством



Малова Л.С

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная масса.

Цвет поверхности- румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;

Вкус- свежих яиц, умеренно соленый;

Запах - запеченных свежих яиц и сыра;

6.2 Микробиологические показатели блюда Омлет с сыром должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход – 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
20,319	28,028	2,243	342,505/1433,040	0,083

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг
0,547	0,324	6,477	306,683,012	361,501

Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
29,400	2,845

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Малова Л.С.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1713

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 1/200

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Кофейный напиток с молоком 1/200", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Кофейный напиток с молоком 1/200, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Кофейный напиток кг /кухня/	2	2
X Вода для приготовления блюд л.	140	140
Молоко 2,5% л. /кухня/	60	60
Сахар кг /кухня/	15	15
ВЫХОД:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Т подачи не ниже 65-70 С

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока


6.2 Микробиологические показатели блюда Кофейный напиток с молоком должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
1,814	1,512	19,529	98,976/414,115	0,000

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг
0,785	0,014	0,007	79,936	54,897

Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
10,040	0,114

Ответственный за оформление ТТК, технолог  Малова Л.С.

Зав. производством

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N -/-

Хлеб пшеничный 1/50

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на " Хлеб пшеничный 1/50", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный 1/50, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный для кухни кг	50	50
ВЫХОД		50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится. с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

внешний вид. Форма в соответствии со стандартами должна быть правильной, соответствующей виду изделий. Подовые изделия должны быть не расплывшимися, без боковых выплывов. Формовые изделия имеют несколько выпуклую верхнюю корку без боковых наплывов;

- *поверхность* хлеба должна быть гладкой, блестящей, без крупных трещин и подрывов, не загрязненной. Окраска корки хлеба - равномерной, не бледной и не подгорелой;

- *состояние мякиша.* Мякиш хлеба должен быть хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, без комочков и следов непромеса.

- *пористость.* Требуется, чтобы *пористость* была хорошо развитая, равномерная, тонкостенная, без пустот и признаков закала (неразрыхленных участков мякиша);

- *вкус и аромат* должны быть приятными, соответствующими данному виду изделий, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда Хлеб пшеничный должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 50 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
6,000	0,500	26,000	120,500/504,172	0,205

Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг	Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
0,095	0,063	0,065	20,500	1,800

Ответственный за оформление ТТК, технолог



Малова Л.С

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1-

Хлеб пшеничный 1/20

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Хлеб пшеничный 1/20", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб пшеничный 1/20, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный для кухни кг	20	20
ВЫХОД		20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

внешний вид. Форма в соответствии со стандартами должна быть правильной, соответствующей виду изделий. Подовые изделия должны быть не расплывшимися, без боковых выплывов. Формовые изделия имеют несколько выпуклую верхнюю корку без боковых наплывов;

- *поверхность* хлеба должна быть гладкой, блестящей, без крупных трещин и подрывов, не загрязненной. Окраска корки хлеба - равномерной, не бледной и не подгорелой;

- *состояние мякиша*. Мякиш хлеба должен быть хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, без комочков и следов непромеса.

- *пористость*. Требуется, чтобы *пористость* была хорошо развитая, равномерная, тонкостенная, без пустот и признаков закала (неразрыхленных участков мякиша);

- *вкус и аромат* должны быть приятными, соответствующими данному виду изделий, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда Хлеб пшеничный должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
1,200	0,200	10,400	48,200/201,803	0,082

Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг	Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
0,038	0,025	0,026	8,200	0,720

Ответственный за оформление ТТК, технолог



Малова Л.С

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 116

СОК ФРУКТОВЫЙ РАЗЛИВНОЙ 1/180

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сок фруктовый разливной 1/180", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Сок фруктовый разливной 1/180, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Сок фруктовый разливной в ассортименте	180	180
ВЫХОД		180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Сок разливают в чашки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

T подачи не выше 14 С

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид:

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует ягодам входящим в состав сока

Вкус: сладкий, входящих в состав фруктов.


Запах: входящих в состав фруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда Сок фруктовый разливной должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 180 г)

Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг	Витамин С, мг
20,160	80,642/337,406	0,036	1,620

Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг	Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
0,018	12,600	12,600	7,200	2,520

Ответственный за оформление ТТК, технолог  Малова Л.С.

Зав. производством



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N -/-

Хлеб пшеничный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на " Хлеб ржано-пшеничный 1/20 ", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Хлеб ржано-пшеничный 1/20, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб ржано-пшеничный для кухни кг	20	20
ВЫХОД		20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

внешний вид. Форма в соответствии со стандартами должна быть правильной, соответствующей виду изделий. Подовые изделия должны быть не расплывшимися, без боковых выплывов. Формовые изделия имеют несколько выпуклую верхнюю корку без боковых наплывов;

- *поверхность* хлеба должна быть гладкой, олеящей, без крупных трещин и подрывов, не загрязненной. Окраска корки хлеба - равномерной, не бледной и не подгорелой;

- *состояние мякиша*. Мякиш хлеба должен быть хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, без комочков и следов непрямоиса.

- *пористость*. Требуется, чтобы *пористость* была хорошо развитая, равномерная, тонкостенная, без пустот и признаков закала (неразрыхленных участков мякиша);

- *вкус и аромат* должны быть приятными, соответствующими данному виду изделий, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда Хлеб ржано-пшеничный должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 20 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
1,200	0,200	10,400	48,200/201,803	0,040

Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг	Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
0,460	6,600	38,800	11,400	0,900

Ответственный за оформление ТТК, технолог



Малова Л.С.

Зав. производством



Л.С.

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Из приготовленного фарша формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, толщиной 2*2,5 см. Панируют в сухарях, выкладывают на смазанный растительным маслом противень, подливают немного воды и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин при Т 180 С, затем заливают соусом и тушат до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились котлеты.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Т подачи не ниже 65 С

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность, равномерно запеченная в соусе.

Консистенция: котлеты-мягкая, сочная.

Цвет: поверхности светло-серый, на разрезе -серый, соуса белый, кремовый, бежевый

Вкус и запах: продукты входящих в состав блюда.

6.2 Микробиологические показатели блюда Котлета рыбная запеченная в белом соусе должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Витамин В1, мг
13,141	11,126	25,024	252,800/1057,715	0,101

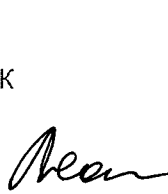

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг
1,080	0,027	3,807	35,544	174,584

Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
35,913	1,406

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Малова Л.С.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Комбинат питания"

Мальцев Р.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 1422

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ 1/100

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Салат овощной с яблоками 1/100", вырабатываемую ООО "Комбинат питания" и реализуемую в столовых ООО "Комбинат питания"

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста б/к	63	50
Яблоки свежие кг /кухня/	8	5
Морковь кг	25	20
Свекла кг	25	20
Соль, соль йодированная кг /кухня/	1	1
Лимонная кислота	0,5	0,5
Масло растительное л /кухня/	6	6
ВЫХОД:		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Подготовка сырья к производству производится с соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Подготовленную капусту и сырые, очищенные морковь и свеклу шинкуют тонкой соломкой. Капусту посыпают небольшим количеством соли и перетирают до небольшого выделения сока. Яблоки очищают от кожуры и семенного гнезда, нарезают соломкой. Нарезанные капусту, морковь и свеклу соединяют, добавляют яблоки соль, сахар, лимонную кислоту, масло растительное, перемешивают, доводят до вкуса, раскладывают горкой в салатники.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Т подачи не выше 10-12 С

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен заправкой

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: кисло-сладких, свежих овощей


6.2 Микробиологические показатели блюда Салат овощной с яблоками должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал / кДж	Витамин В1, мг
1,480	6,084	7,530	90,796 / 379,890	0,033

Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Кальций Са, мг	Фосфор Р, мг
26,000	0,400	2,800	39,455	36,025

Магний Mg, мг	Железо Fe, мг
20,560	0,846

Ответственный за оформление ТТК, технолог  Малова Л.С.

Зав. производством  Леонов Н.В.