

Индивидуальный предприниматель.

## Технико-технологическая карта

Утверждаю  
С.П. Алексеев  
Алексеев  
Петрович

Наименование блюда (изделия): **Котлета из курицы**

Источник сырья: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (М.: Хлебпродинформ, 2004) № 677

Область применения: Столовая

| Наименование продуктов             | Норма закладки на 1 порцию |            | Норма закладки на 100 порций |            |
|------------------------------------|----------------------------|------------|------------------------------|------------|
|                                    | Брутто, гр.                | Нетто, гр. | Брутто, кг.                  | Нетто, кг. |
| Куры потрош. 1 категория           | 101,4                      | 72         | 10,14                        | 7,2        |
| Хлеб пшеничн. Формовой мука 1 сорт | 8                          | 8          | 0,8                          | 0,8        |
| Молоко пастер. 2,5% жирности       | 20                         | 20         | 2                            | 2          |
| Яйца куриные (шт.)                 | 1/8                        | 1/8        | 12,5                         | 12,5       |
| Масло сладкое-сливочное несоленое  | 4                          | 4          | 0,4                          | 0,4        |
| Соль                               | 0,5                        | 0,5        | 0,05                         | 0,05       |
| Масса готового блюда (изделия)     | 80,0                       |            | 8                            |            |

### Технология приготовления:

Мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм). Измельченную массу соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль и перемешивают, измельчают вторично на мясорубке. Добавляют яйца, сливочное масло и взбивают до получения однородной массы. Разделяют котлеты на порции, укладывают на противень, смазанный маслом, и жарят в духовом шкафу 15-20 минут.

2

### Требования к оформлению, хранению и реализации

Температура подачи +65 °С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПин 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

### Показатели качества и безопасности

Внешний вид: котлета овально-приплюснутой формы, не разваливается.

Цвет корочки коричневый;

Вкус, запах – запах жаренного куриного мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

### Пищевая ценность

| Белки, гр. | Жиры, гр.          | Углеводы, гр. | Ca     | P      | Mg     | Fe         | Калорийность, ккал. |
|------------|--------------------|---------------|--------|--------|--------|------------|---------------------|
| 14         | 17,2               | 4,6           | 42,2   | 152    | 18,4   | 1,2        | 228                 |
| C(мг)      | A, (мкг рет. экв.) | E(мг)         | D(мкг) | B1(мг) | B2(мг) | B12, (мкг) | H, (мкг)            |
| 0,6        | 66,6               | 0,6           | 0,2    | 0      | 0,2    | 0,4        | 2,55                |

Ответственный за оформление ТТК

подпись

Н.В. Кобякова

ФИО

Зав. производством

подпись

Н.В. Кобякова

ФИО

Утверждаю  
С.П. Алексеев  
Методический кабинет  
биологическая карта  
курса консервирования  
технология рецептур блюд и кулинарных изделий

Утверждаю  
С.П. Алексеев

Область применения: Столовая

Требования к качеству сырья; продовольственное сырье, пищевые продукты используем для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия системы качества, имеющей единый знак обращения на рынке.

| Наименование продуктов               | Норма закладки<br>на <u>1 порцию</u> |          | Норма закладки<br>на <u>100 порций</u> |          |
|--------------------------------------|--------------------------------------|----------|----------------------------------------|----------|
|                                      | Брутто, г                            | Нетто, г | Брутто, г                              | Нетто, г |
| Кукуруза молочная консервированная   | 166                                  | 100      | 16600                                  | 10000    |
| Масло сладко - сливочное             | 10                                   | 10       | 1000                                   | 1000     |
|                                      |                                      |          |                                        |          |
|                                      |                                      |          |                                        |          |
|                                      |                                      |          |                                        |          |
|                                      |                                      |          |                                        |          |
|                                      |                                      |          |                                        |          |
|                                      |                                      |          |                                        |          |
|                                      |                                      |          |                                        |          |
| Масса полуфабриката (сырьевой набор) |                                      |          |                                        |          |
| Масса готового блюда (изделия)       | 1/100                                |          | 100/100                                |          |

Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего отвар сливают, а зерна заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14°C.

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Внешний вид: зерна кукурузы - уложены горкой, поверхность, блестящая;

Цвет: желтый;

Вкус, запах: приятный, сладковатый, характерный для кукурузы;

Консистенция — сочная, мягкая;

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

| Белки,<br>гр. | Жиры,<br>гр.          | Углево<br>ды, гр. | Ca,(мг)     | P, (мг)     | Mg,(<br>мг)   | Fe<br>(мг)   | I,(мкг<br>) | Калорийность,<br>ккал.     |
|---------------|-----------------------|-------------------|-------------|-------------|---------------|--------------|-------------|----------------------------|
| <b>2,0</b>    | <b>0,1</b>            | <b>4,2</b>        | <b>13,0</b> | <b>40,3</b> | <b>13,7</b>   | <b>0,5</b>   | <b>0</b>    | <b>26</b>                  |
| C,(мг)        | A, (мкг<br>рет. экв.) | E, (мг)           | D,(мкг)     | B1,<br>(мг) | B12,(<br>мкг) | B6,<br>(мкг) | PP,<br>(мг) | Фолиевая<br>кислота, (мкг) |
| <b>6,5</b>    | <b>0</b>              | <b>0,8</b>        | <b>0</b>    | <b>0,1</b>  | <b>0</b>      | <b>0,1</b>   | <b>0,5</b>  | <b>7,8</b>                 |

Ответственный за оформление ТТК

ПОДПИСЬ

Н.В Кобякова

ФИО

Зав. производством

ПОДПИСЬ

Н.В Кобякова

ФИО



Индивидуальный предприниматель

Утверждаю  
С.И. Алексеев  
Сергей

## Технико-технологическая карта

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные**

Источник сырья: № 413 Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2019. - 576с.

Область применения: Столовая

Перечень сырья: продукты и полуфабрикаты, используемые в производстве

Требования к качеству сырья; продовольственное сырье, пищевые продукты используем для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия системы качества, имеющей единый знак обращения на рынке.

| Наименование продуктов               | Норма закладки на 1 порцию |       | Норма закладки на 100 порций |       |
|--------------------------------------|----------------------------|-------|------------------------------|-------|
|                                      | Брутто                     | Нетто | Брутто                       | Нетто |
| Макаронные изделия высший сорт       | 50,8                       | 50,8  | 5080                         | 5080  |
| Масло сладко - сливочное             | 3                          | 3     | 300                          | 300   |
| Соль йодированная                    | 1                          | 1     | 100                          | 100   |
|                                      |                            |       |                              |       |
|                                      |                            |       |                              |       |
|                                      |                            |       |                              |       |
|                                      |                            |       |                              |       |
|                                      |                            |       |                              |       |
|                                      |                            |       |                              |       |
|                                      |                            |       |                              |       |
| Масса полуфабриката (сырьевой набор) |                            |       |                              |       |
| Масса готового блюда (изделия)       | 1/150                      |       | 100/150                      |       |

### Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве воды ( на 1 кг. макаронных изделий берут 6 л воды). Закладывают макароны в кипящую подсоленную воду. Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

### Требования к оформлению, подаче, реализации

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### Показатели качества и безопасности

Внешний вид: макароны сохранили форму, заправлены маслом сливочным;

Цвет: светло – кремовый с сероватым оттенком;

Вкус, запах – свойственный отварным макаронам со сливочным маслом;

Консистенция – не слипшиеся.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции».

### Пищевая ценность

|            |                    |               |          |          |          |           |          |                         |
|------------|--------------------|---------------|----------|----------|----------|-----------|----------|-------------------------|
| Белки, гр. | Жиры, гр.          | Углеводы, гр. | Ca, (мг) | P, (мг)  | Mg, (мг) | Fe (мг)   | I, (мкг) | Калорийность, ккал.     |
| 5,3        | 3,1                | 32,6          | 9,1      | 40,3     | 7,3      | 0,7       | 0,8      | 174,7                   |
| C, (мг)    | A, (мкг рет. экв.) | E, (мг)       | D, (мкг) | B1, (мг) | B2, (мг) | B6, (мкг) | PP, (мг) | Фолиевая кислота, (мкг) |
| 0          | 9,4                | 1,2           | 0        | 0,1      | 0        | 0,1       | 0,5      | 10,2                    |

Ответственный за оформление ТТК

подпись

Н.В Кобякова

ФИО

Зав. производством

подпись

Н.В Кобякова

ФИО

Индивидуальный предприниматель



## Технико-технологическая карта

Наименование блюда (изделия): **Напиток из кураги**

Источник сырья: № 1010 «Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» [М.: Хлебпродинформ, 2004]

Область применения: Столовая

Перечень сырья: Требования к качеству сырья; продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

| Наименование<br>продуктов                 | Норма закладки на<br>1 порц. |       | Норма закладки на<br>100 порц. |       |
|-------------------------------------------|------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
|                                           | брутто                       | нетто | брутто                         | нетто |
| Курага                                    | 15,4                         | 12,3  | 1540                           | 1230  |
| Вода питьевая                             | 200                          | 200   | 20000                          | 20000 |
| Сахар - песок                             | 15                           | 15    | 1500                           | 1500  |
|                                           |                              |       |                                |       |
|                                           |                              |       |                                |       |
| <b>Масса готового блюда<br/>(изделия)</b> | <b>1/200</b>                 |       | <b>100/200</b>                 |       |

### Технология приготовления

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течении 25-30 минут. Затем добавляют сахар и размешивают до полного его растворения, доводят до кипения и охлаждают.

### Требования к оформлению, подаче реализации.

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

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### Органолептические показатели

Внешний вид: прозрачный напиток;

Цвет, вкус: светло – оранжевый, характерный для используемого сырья;

Запах: хорошо выраженный, свойственный входящим продуктам.

Консистенция: однородная, жидкая.

### Показатели качества и безопасности.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции».

### Пищевая ценность

|               |                       |                   |         |             |              |              |             |                            |
|---------------|-----------------------|-------------------|---------|-------------|--------------|--------------|-------------|----------------------------|
| Белки,<br>гр. | Жиры,<br>гр.          | Углево<br>ды, гр. | Ca,(мг) | P, (мг)     | Mg,(<br>мг)  | Fe<br>(мг)   | I,(мкг<br>) | Калорийность,<br>ккал.     |
| 0,1           | 0                     | 14,8              | 10,7    | 3,8         | 3,6          | 0,1          | 0,2         | 58,9                       |
| C,(мг)        | A, (мкг<br>рег. экв.) | E, (мг)           | D,(мкг) | B1,<br>(мг) | B2,(<br>мкг) | B6,<br>(мкг) | PP,<br>(мг) | Фолиевая<br>кислота, (мкг) |
| 0,5           | 8,2                   | 0,2               | 0       | 0           | 0            | 0            | 0,1         | 1,0                        |

Ответственный за оформление ТТК

подпись

Н.В Кобякова  
ФИО

Зав. производством

подпись

Н.В Кобякова  
ФИО



Индивидуальный предприниматель



## Технико-технологическая карта

Наименование блюда (изделия): **Плов**

Номер рецептуры: № 265

Область применения: Столовая

Требования к качеству сырья; продовольственное сырье, пищевые продукты используем для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия, системы качества, имеющей единый знак обращения на рынке.

| Наименование продуктов               | Норма закладки на 1 порцию |       | Норма закладки на 100 порций |       |
|--------------------------------------|----------------------------|-------|------------------------------|-------|
|                                      | Брутто                     | Нетто | Брутто                       | Нетто |
| Говядина 1 категории                 | 64                         | 47    | 6,4                          | 4,7   |
| или свинина                          | 87                         | 74    | 8,7                          | 7,4   |
| Рис                                  | 40                         | 40    | 4,0                          | 4,0   |
| Масло растительное                   | 6                          | 6     | 0,6                          | 0,6   |
| Лук репчатый                         | 7,2                        | 6     | 0,72                         | 0,6   |
| Морковь                              | 11,4                       | 9     | 1,14                         | 0,9   |
| Томатное пюре                        | 9                          | 9     | 0,9                          | 0,9   |
| Масса тушеного мяса                  |                            | 50    |                              | 5,0   |
| Масса гарнира                        |                            | 100   |                              | 10,0  |
| Соль                                 | 2                          | 2     | 0,2                          | 0,2   |
| Масса полуфабриката (сырьевой набор) |                            |       |                              |       |
| Масса готового блюда (изделия)       | 1/150                      |       | 100/15                       |       |

### Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 гр. мясо посыпают солью, обжаривают. Добавляют пассированные с томатом лук, морковь, заливают водой (80 гр.) и доводят до кипения. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду накрывают крышкой и ставят на противень с водой на 25-40 минут в жарочный шкаф для упревания на 1 час.

### Требования к оформлению, подаче, реализации

При отпуске равномерно распределяют мясо вместе с рисом и овощами. Оптимальная температура подачи +65°C.

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### Показатели качества и безопасности

Внешний вид: консистенция рассыпчатая, не слипшаяся.

Цвет: светло-желтый

Вкус, запах – свойственный набору продуктов, с ароматом мяса, риса и овощей

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

### Пищевая ценность

| Белки, гр. | Жиры, гр.          | Углеводы, гр. | Ca, (мг) | P, (мг)  | Mg, (мг) | Fe, (мг)   | I, (мкг) | Калорийность, ккал.     |
|------------|--------------------|---------------|----------|----------|----------|------------|----------|-------------------------|
| 14,14      | 11,7               | 13,97         | 22,61    | 205,2    | 36,8     | 2,33       | 4,8      | 214,34                  |
| C, (мг)    | A, (мкг рет. экв.) | E, (мг)       | D, (мкг) | B1, (мг) | B2, (мг) | B12, (мкг) | PP, (мг) | Фолиевая кислота, (мкг) |
| 0,67       | 0,55               | 1,88          | 0        | 0,15     | 0,15     | 1,32       | 2,71     | 13,51                   |

Ответственный за оформление ТТК

подпись

ФИО

Зав. производством

подпись

ФИО



«Славянская кухня» (вариант №2)  
и кулинарных изделий д  
«Славянской книги», 2019

«Славянская кухня» (вариант №2)  
и кулинарных изделий д  
«Славянской книги», 2019

«Славянская кухня» (вариант №2)  
и кулинарных изделий д  
«Славянской книги», 2019

«Славянская кухня» (вариант №2)  
и кулинарных изделий д  
«Славянской книги», 2019

«Славянская кухня» (вариант №2)  
и кулинарных изделий д  
«Славянской книги», 2019

«Славянская кухня» (вариант №2)  
и кулинарных изделий д  
«Славянской книги», 2019

«Славянская кухня» (вариант №2)  
и кулинарных изделий д  
«Славянской книги», 2019

«Славянская кухня» (вариант №2)  
и кулинарных изделий д  
«Славянской книги», 2019

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Перец сладкий промывают, прорежают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами, ошпаривают, нарезают соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, разрезают на 2-4 части, бланшируют погружением в воду на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Зеленый лук перебирают, промывают, шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течении 3-5 минут, охлаждают. Капусту заправляют соком лимона, сахаром, солью, добавляют нарезанные морковь, перец сладкий, горошек консервированный, зеленый лук и все перемешивают. При отпуске заправляют подсолнечным маслом.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14°C.

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Внешний вид – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены подсолнечным маслом;  
Цвет: свойственный входящим продуктам;  
Вкус, запах: приятный, характерный для используемых овощей;  
Консистенция: хрустящая, нежесткая;

Цвет: свойственный входящим продуктам;  
Вкус, запах: приятный, характерный для используемых овощей;  
Консистенция: хрустящая, нежесткая, сочная;

Цвет: свойственный входящим продуктам;  
Вкус, запах: приятный, характерный для используемых овощей;  
Консистенция: хрустящая, нежесткая, сочная;

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

| Белки,<br>гр.       | Жиры,<br>гр.                      | Углево<br>ды, гр.   | Ca,(мг)              | P, (мг)                  | Mg,(<br>мг)                | Fe<br>(мг)                | I <sub>2</sub> (мкг<br>) | Калорийность,<br>ккал.     |
|---------------------|-----------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>1,5</b>          | <b>5</b>                          | <b>9,1</b>          | <b>32,4</b>          | <b>27,5</b>              | <b>12,4</b>                | <b>0,5</b>                | <b>1,3</b>               | <b>89,3</b>                |
| C <sub>1</sub> (мг) | A <sub>1</sub> (мкг<br>рет. экв.) | E <sub>1</sub> (мг) | D <sub>1</sub> (мкг) | B <sub>2</sub> ,<br>(мг) | B <sub>12</sub> ,(<br>мкг) | B <sub>6</sub> ,<br>(мкг) | PP,<br>(мг)              | Фолиевая<br>кислота, (мкг) |
| <b>40,4</b>         | <b>171,5</b>                      | <b>0</b>            | <b>0</b>             | <b>0</b>                 | <b>0</b>                   | <b>0,1</b>                | <b>0,5</b>               | <b>9,5</b>                 |

ПОДПИСЬ

ФИО

ПОДПИСЬ

ФИО



Индивидуальный предприниматель



## Технико-технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Сок яблочный

Перечень сырья: № 1020

Область применения: Столовая

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

| Наименование<br>продуктов         | Норма закладки на<br>1 порц. |       | Норма закладки на<br>100 порц. |       |
|-----------------------------------|------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
|                                   | брутто                       | нетто | брутто                         | нетто |
| Сок яблочный                      | 200                          | 200   | 20000                          | 20000 |
|                                   |                              |       |                                |       |
|                                   |                              |       |                                |       |
|                                   |                              |       |                                |       |
|                                   |                              |       |                                |       |
| Масса готового блюда<br>(изделия) | 1/200                        |       | 100/200                        |       |

## Технология приготовления

Проработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты или банки вскрывают, сок разливают по стаканам.

## Требования к оформлению, подаче реализации.

Температура подачи должна быть не выше 14°C и не ниже 7°C.

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 «

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

## Органолептические показатели

Внешний вид: прозрачный напиток, налит в стаканы;

Цвет – светло - желтый;

Вкус и запах: приятный, умеренно сладкий;

Консистенция – однородная, жидкая.

## Показатели качества и безопасности.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

## Пищевая ценность

|               |                       |                   |         |             |              |              |             |                            |
|---------------|-----------------------|-------------------|---------|-------------|--------------|--------------|-------------|----------------------------|
| Белки,<br>гр. | Жиры,<br>гр.          | Углево<br>ды, гр. | Са,(мг) | Р, (мг)     | Mg,(<br>мг)  | Fe<br>(мг)   | I,(мкг<br>) | Калорийность,<br>ккал.     |
| 1,0           | 0,2                   | 20,2              | 14,0    | 14,0        | 8,0          | 0,8          | 2,0         | 92                         |
| С,(мг)        | А, (мкг<br>рег. экв.) | Е, (мг)           | Д,(мкг) | В1,<br>(мг) | В2,(<br>мкг) | В6,<br>(мкг) | РР,<br>(мг) | Фолиевая<br>кислота, (мкг) |
| 4,0           | 0                     | 0                 | 0       | 0           | 0            | 0,1          | 0,2         | 0,2                        |

Ответственный за оформление ТТК

подпись

Н.В. Кобякова

ФИО

Зав. производством

подпись

Н.В. Кобякова

ФИО

Индивидуальный предприниматель

Утверждаю

С.П. Алексеев

## Технико-технологическая карта

Наименование блюда (изделия): **Суп картофельный с бобовыми**

Источник сырья: № 206 Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2019. - 576с.

Область применения: Столовая

Перечень сырья: продукты и полуфабрикаты, используемые в производстве

Требования к качеству сырья; продовольственное сырье, пищевые продукты используем для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия системы качества, имеющей единый знак обращения на рынке.

| Наименование продуктов               | Норма закладки на 1 порцию |           | Норма закладки на 100 порций |               |
|--------------------------------------|----------------------------|-----------|------------------------------|---------------|
|                                      | Брутто                     | Нетто     | Брутто                       | Нетто         |
| Картофель                            | 55,5                       | 40        | 5550                         | 4000          |
| Горох лущеный                        | 16,1                       | 16        | 1610                         | 1600          |
| Лук репчатый                         | 9,5                        | 8         | 950                          | 800           |
| Морковь свежая                       | 10                         | 8         | 1000                         | 800           |
| Масло сладко-сливочное несоленое     | 3                          | 3         | 300                          | 300           |
| Вода питьевая                        | 144                        | 144       | 14400                        | 14400         |
| Тушенка из говядины или рагу мясное  | 20/<br>32                  | 20/<br>32 | 2000/<br>3200                | 2000/<br>3200 |
| Соль йодированная                    | 1,7                        | 1,7       | 170                          | 170           |
| Лавровый лист                        | 0,01                       | 0,01      | 1                            | 1             |
| Масса полуфабриката (сырьевой набор) |                            |           |                              |               |
| Масса готового блюда (изделия)       | 1/200                      |           | 100/200                      |               |

### Технология приготовления:

Картофель нарезают крупным кубиком, морковь мелким кубиком. Лук мелко рубят и пассеруют на сливочном масле. Подготовленный горох кладут в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и лавровый лист.

### Требования к оформлению, подаче, реализации

Оптимальная температура подачи 75°C.

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### Показатели качества и безопасности

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена;

Цвет: светло-желтый, свойственный;

Вкус, запах – мясной, характерный для смеси используемых овощей, умеренно соленый;

Консистенция овощей – мягкая; гороха лущеного - пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

### Пищевая ценность

| Белки, гр. | Жиры, гр.          | Углеводы, гр. | Са, (мг) | Р, (мг)  | Mg, (мг)   | Fe (мг)   | I, (мкг) | Калорийность, ккал.     |
|------------|--------------------|---------------|----------|----------|------------|-----------|----------|-------------------------|
| 9,0        | 7,1                | 24,0          | 31,3     | 87,5     | 31,8       | 1,5       | 5,7      | 159,2                   |
| C, (мг)    | A, (мкг рет. экв.) | E, (мг)       | B1, (мг) | B2, (мг) | B12, (мкг) | B6, (мкг) | PP, (мг) | Фолиевая кислота, (мкг) |
| 3,7        | 74,4               | 1,9           | 0,1      | 0        | 0,8        | 0,2       | 2,0      | 9,9                     |

Ответственный за оформление ТТК

подпись

Н.В. Кобякова  
ФИО

Зав. производством

подпись

Н.В. Кобякова  
ФИО



Утверждаю  
Алексеев Сергей  
С.Н. Алексеев  
Биологическая карта  
Хлеб пшеничный

## Технико-технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Область применения: № 1125 Столовая

Перечень сырья: продукты и полуфабрикаты, используемые в производстве

Требования к качеству сырья; продовольственное сырье, пищевые продукты используем для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия системы качества, имеющей единый знак обращения на рынке.

| Наименование продуктов               | Норма закладки<br>на 1 порц. |       | Норма закладки<br>на 100 порций |       |
|--------------------------------------|------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
|                                      | Брутто                       | Нетто | Брутто                          | Нетто |
| Хлеб пшеничный мука. 1 сорт          | 20                           | 20    | 2000                            | 2000  |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
|                                      |                              |       |                                 |       |
| Масса полуфабриката (сырьевой набор) | 1/20                         |       | 100/20                          |       |
| Масса готового блюда (изделия)       |                              |       |                                 |       |

**Технология приготовления:**

### Требования к оформлению, подаче, реализации

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### Показатели качества и безопасности

Цвет: свойственный входящим продуктам

Вкус: свойственный входящим продуктам, приятный

Запах: хорошо выраженный, свойственный входящим продуктам

**Консистенция:**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### Пищевая ценность

| Белки,<br>гр. | Жиры,<br>гр.          | Углево-<br>ды, гр. | Ca,(мг) | P, (мг)     | Mg,(мг)     | Fe<br>(мг)   | I,(мкг)     | Калорийность<br>ккал.      |
|---------------|-----------------------|--------------------|---------|-------------|-------------|--------------|-------------|----------------------------|
| 1,0           | 0,1                   | 9,1                | 4,1     | 15,1        | 5,9         | 0,4          | 0           | 42,7                       |
| C,(мг)        | A, (мкг<br>рет. экв.) | E, (мг)            | D,(мкг) | B1,<br>(мг) | B2<br>,(мк) | B6,<br>(мкг) | PP,<br>(мг) | Фолиевая<br>кислота, (мкг) |
| 0             | 0                     | 0,4                | 0       | 0           | 0           | 0            | 0,2         | 5,4                        |

Ответственный за оформление ТТК

ПОДПИСЬ

Н.В. Кобякова

ФНО

Зав. производством

**ПОДПИСЬ**

Н.В. Кобякова

ФНО

  
 С.Н. Алексеев  
 биологическая карта  
 обр. 1980 г.

## Технико-технологическая карта

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной

Область применения: № 1125-1 Столовая

Перечень сырья: продукты и полуфабрикаты, используемые в производстве

Требования к качеству сырья; продовольственное сырье, пищевые продукты используем для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию, соответствия системы качества, имеющей единый знак обращения на рынке.

| Наименование продуктов                          | Норма закладки<br>на <u>1 порц.</u> |       | Норма закладки<br>на <u>100 порций</u> |       |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------|-------|----------------------------------------|-------|
|                                                 | Брутто                              | Нетто | Брутто                                 | Нетто |
| Хлеб ржаной формовой                            | 40                                  | 40    | 4000                                   | 4000  |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
|                                                 |                                     |       |                                        |       |
| <b>Масса полуфабриката<br/>(сырьевой набор)</b> | <b>1/40</b>                         |       | <b>100/40</b>                          |       |
| <b>Масса готового блюда<br/>(изделия)</b>       |                                     |       |                                        |       |

### Технология приготовления:

### Требования к оформлению, подаче, реализации

Срок хранения и срок годности соответствует требованиям СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

### Показатели качества и безопасности

## Цвет: свойственный входящим продуктам

Вкус: свойственный входящим продуктам, приятный

Запах: Хорошо выраженный, свойственный входящим продуктам

Консистенция:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### Пищевая ценность

| Белки,<br>гр. | Жиры,<br>гр.          | Углево-<br>ды, гр. | Ca,(мг) | P, (мг)     | Mg,(мг)     | Fe<br>(мг)   | I,(мкг)     | Калорийность<br>ккал.      |
|---------------|-----------------------|--------------------|---------|-------------|-------------|--------------|-------------|----------------------------|
| 1,8           | 0,4                   | 17                 | 7,2     | 34,8        | 7,6         | 1,6          | 2,2         | 81,6                       |
| C,(мг)        | A, (мкг<br>рег. экв.) | E, (мг)            | D,(мкг) | B1,<br>(мг) | B2<br>(мкг) | B6,<br>(мкг) | PP,<br>(мг) | Фолиевая<br>кислота, (мкг) |
| 0             | 0                     | 0,9                | 0       | 0,1         | 0           | 0,1          | 0,3         | 12,0                       |

Ответственный за оформление ТТК:

**ПОДПИСЬ**

Н.В Кобякова  
ФМО

Зав. производством

ПОДПИСЬ

Н.В Кобякова  
ФНО