

Технико-технологическая карта

Борщ со сметанной, с мясом говядины

Наименование изделия блюда

1. **Область применения.** Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Борщ со сметаной, с мясом говядины, вырабатываемое (ые, ый) и в его филиалах.
2. **Требования к сырью.** Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	250	180	150
Свекла	32,00	24,00	27,9	20,1	16,7
Капуста	40,00	32,00	37,2	26,8	22,3
Морковь	10,70	8,00	9,3	6,7	5,6
Петрушка	2,70	2,00	2,3	1,7	1,4
Лук репчатый	4,80	4,00	4,7	3,3	2,8
Картофель	33,30	20,00	23,3	16,7	14,0
Мука	2,00	2,00	2,3	1,7	1,4
Масло растительное	4,00	4,00	4,7	3,3	2,8
Соль	1,00	1,00	1,2	0,8	0,7
Вода	160,00	160,00	186,0	134,0	111,6
Сметана 15% жирности	5,00	5,00	5,8	4,2	3,5
Говядина 1 категории	16,70	15,00	17,4	12,6	10,5
Выход готового блюда		200/15	250,0	180,0	150,0

4. Технологический процесс

Очищенные овощи нарезают: картофель – брусочками, морковь, свеклу, капусту, лук – соломкой. Свеклу припускают с небольшим количеством воды (30% к массе), морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. Муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) и разводят водой. В кипящий бульон кладут последовательно картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные свеклу, морковь, лук, сахар, соль, белый соус и варят 5-7 мин. Борщ отпускают с отварной говядиной, прокипяченной сметаной и посыпают мелко-нарезанной зеленью (1-2 г).

5. Требования к оформлению, реализации и хранению. Температура подачи – не ниже 75

6. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид – на поверхности жидкой части блески жира и сметаны. Овощи сохранили форму нарезки.
- Цвет – жидкой части от малиново-красного до темно-красного, блесков жира – оранжевый, овощей и мяса – характерный для их вида.
- Консистенция – овощей – мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует рецептуре.
- Запах – свойственный вареным и припущенным овощам и мяса, без постороннего.
- Вкус – характерный для вареных и припущенных овощей и мяса, жидкой части – сладковатый.

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	10,8
Массовая доля жира	3,0

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: *ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8*

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $5 \cdot 10^2$
 Масса продукта (г), в которой не допускаются:
 Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)... 1 (–)
 Бактерии рода протей.....–
 S.aureus.....–
 Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....25
 Дрожжи, КОЕ/г не более.....–
 Плесени, КОЕ/г не более.....–

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
4,4	6,5	8,61	9,8	114,0

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 5
И. С. Софронова

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенко, Л.И.Николаева 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011 г. – часть 1

Технологическая карта № 3/3

Картофельное пюре

Наименование изделия блюда

Рецептура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	180	130	100
Картофель	221,70	133,00	159,6	115,3	88,7
Молоко	20,00	20,00	24,0	17,3	13,3
Масло крестьянское	5,00	5,00	6,0	4,3	3,3
Соль	1,00	1,00	1,2	0,9	0,7
Выход готового блюда		150	180,0	130,0	100,0

Технологический процесс:

Очищенный картофель заливают горячей кипяченой водой, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирающую машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема и растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и перемешивают, взбивая до получения однородной пышной массы, затем прогревают 3-5 мин. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид – протертая масса, сохраняющая форму.
- Цвет – белый или светло-кремовый.
- Консистенция – однородная, пышная, без кусочков непротертых овощей.
- Запах – свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным. без постороннего.
- Вкус – характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным. без подгорелости.

Информация о пищевой ценности

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
3,1	4,2	20,64	10,7	138,5

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад № 5

И. С. Софронова

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Грашенков, Л.И.Николаева 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011 г. – часть 2

Технологическая карта № 5/9

Биточки (котлеты) из мяса кур

Наименование изделия блюда

Рецептура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	70	60	50
Куры I категории (потрошенные)	115,00	69,00	60,4	51,8	43,1
Хлеб	14,00	14,00	12,3	10,5	8,8
Молоко	21,00	21,00	18,4	15,8	13,1
Мука	8,00	8,00	7,0	6,0	5,0
Масло растительное	2,00	2,00	1,8	1,5	1,3
Яйца куриные	1/8 шт.	5,00	4,4	3,8	3,1
Выход готового блюда		80	70,0	60,0	50,0

Технологический процесс:

Обработанные тушки кур разделяют на мякоть с кожей, нарезают на куски, измельчают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом и повторно измельчают через мясорубку, добавляют соль и перемешивают. Котлетную массу порционируют и формируют биточки округлой формы или котлеты- овально-продолговатые, панируют в муке и выкладывают в емкость, смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 градусов до образования золотистой корочки 15-20 минут.

Органолептические показатели качества

- Внешний вид – поверхность без трещин, форма изделия сохранена.
- Цвет – поверхности-золотистый, на разрезе серовато-белый.
- Консистенция – однородная, рыхлая, сочная.
- Запах – свойственный для запеченных изделий из котлетной массы кур, без постороннего.
- Вкус – характерный для запеченных изделий из котлетной массы кур.

Информация о пищевой ценности

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
14,9	12,1	12,2	0,3	219,8

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ детский сад № 5
И. С. Софронова

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенков, Л.И.Николаева 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011 г. – часть 2.

Технологическая карта № 3/1

Кофейный напиток с молоком

Наименование изделия блюда

Рецептура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	100
Кофейный напиток	2,00	2,00	1,8	1,5	1,0
Молоко	100,00	100,00	90,0	75,0	50,0
Сахар	10,00	10,00	9,0	7,5	5,0
Вода	110,00	110,00	99,0	82,5	55,0
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	100,0

Технологический процесс:

Кофейный напиток заливают горячей кипяченой водой, доводят до кипения, отстаивают 5-8 минут и процеживают. Отдельно подают горячее кипяченое молоко и сахар. При массовом приготовлении в процеженный кофейный напиток добавляют сахар и кипяченое горячее молоко и доводят до кипения. Допускается замена молока пастеризованного на молоко сгущенное стерилизованное: 100 г пастеризованного молока заменяется на 46 г молока сгущенного стерилизованного.

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид – непрозрачная жидкость, без осадка.
- Цвет – светло-коричневый.
- Консистенция – жидкая, однородная.
- Запах – свойственный для кофейного напитка с молоком, без постороннего запаха.
- Вкус – характерный для кофейного напитка с молоком, сладкий.

Информация о пищевой ценности

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
3,0	2,9	13,36	0,5	89,6

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МАДОУ детский сад № 5
И. С. Софронова

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы/ Д.В.Гращенков, Л.И.Николаева 2-е изд., перераб. и доп. - Екатеринбург, 2011 г. – часть 1.

Технологическая карта № 7/4

Каша рисовая молочная с маслом сливочным

Наименование изделия блюда

Рецептура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	180	150	120
Крупа рисовая	50,00	50,00	45,0	37,5	30,0
Молоко	100,00	100,00	90,0	75,0	60,0
Вода	185,00	185,00	166,5	138,8	111,0
Сахар	5,00	5,00	4,5	3,8	3,0
Соль	0,80	0,80	0,7	0,6	0,5
Масло крестьянское	4,00	4,00	3,6	3,0	2,4
Выход готового блюда		200	180,0	150,0	120,0

Технологический процесс:

Крупу перебирают, многократно промывают холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу заливают кипящей водой, доводят до кипения и варят 5-10 минут, затем добавляют соль, сахар, горячее кипяченое молоко и варят, периодически помешивая, до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения маслом сливочным.

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид – поверхность без засохших пленок.
- Цвет – белый.
- Консистенция – густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены.
- Запах – свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без постороннего.
- Вкус – свойственный молочной рисовой каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Информация о пищевой ценности

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Калорийность, ккал
6,0	5,8	42,35	0,5	250,4

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448730094

Владелец Кулакова Валентина Григорьевна

Действителен с 19.06.2024 по 19.06.2025