

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
Д.Ф. Суворовский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0

Печенье "Палочка песочная в шоколаде" 30 г (шт) рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Печенье "Палочка песочная в шоколаде" 30 г (шт) рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документация, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье "Палочка песочная в шоколаде" 30 г (шт)	1 000	1 000	100	100
Выход готового блюда	-	30	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:  
Вскрываем упаковку с печеньем и выкладываем на порционную тарелку.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на порционной тарелке.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	Вид в разрезе (изломе) – пропеченное, с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса.
Цвет	очень равномерный и приятный.
Вкус	Выраженный, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.
Запах	приятный, ярко выраженный
Консистенция	отлично пропеченная, с хорошей хрупкостью.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	125	Витамин В2 (мг)	Железо (мг)
Белки (г)	2,4	Витамин С (мг)	Иод (мкг)
Жиры (г)	6,69	Калий (мг)	Селен (мкг)
Углеводы (г)	60	Кальций (мг)	Фтор (мкг)
Витамин А (мкг)		Магний (мг)	Витамин D (мкг)
Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ИМЩЕВ Н.И.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
г. Удальский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Хлеб пшеничный 30 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Хлеб пшеничный 30 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	30	30	3	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Внимательно хлеб из индивидуальной упаковки на хлебном столе, нарезаем на доске и ножом, маркированным "хлеб" на порции.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ломтики хлеба подают на пирожковой тарелке.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	ровные ломтики хлеба
Цвет	светло-коричневого до темно-коричневого, допускается: белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки;
Вкус	свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.
Запах	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
Консистенция	пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	70,5	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	6,9
Белки (г)	2,37	Витамин А (мкг)		Магний (мг)	9,8
Жиры (г)	0,3	Витамин В1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	26,1
Углеводы (г)	14,49	Витамин В2 (мг)	0,02	Железо (мг)	0,6
Йод (мкг)	0,96	Витамин С (мг)		Фтор (мкг)	4,35
Селен (мкг)	1,8	Калий (мг)	39,9		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
Ямсаева И.И.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

Г.Д. В. Тутьянский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0

Молоко 1/200 (шт) рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Молоко 1/200 (шт) рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко 1/200 (шт)	1 000	1 000	100	100
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г., Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:  
Достаем из упаковки и выдаем поштучно.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

молоко выдают поштучно  
молоко в тетрапаке в целостной упаковке

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	упаковка целая, без повреждений
Цвет	белый с кремовым оттенком
Вкус	характерный для молока
Запах	приятный, молочный
Консистенция	жидкая

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	120	Витамин В2 (мг)	0,3	Железо (мг)	0,2
Белки (г)	5,8	Витамин С (мг)	2,6	Селен (мкг)	4
Жиры (г)	8,4	Калий (мг)	292	Фтор (мкг)	40
Углеводы (г)	9,4	Кальций (мг)	240	Витамин D (мкг)	0,1
Витамин А (мкг)	44	Магний (мг)	28		
Витамин В1 (мг)	0,08	Фосфор (мг)	180		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ИУСЕЛ В. И.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
И.Д. В. Тутьельский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодом 24 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодом 24 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодом	24	24	2,4	2,4
Выход готового блюда	-	24	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Внимаем хлеб из индивидуальной упаковки на хлебном столе, нарезаем на доске и ножом, маркированным "хлеб" на порции.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Помтики хлеба подают на пирожковой тарелке.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	ровные помтики хлеба
Цвет	светло-коричневого до темно-коричневого
Вкус	свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.
Запах	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
Консистенция	пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	47,52	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	6,96
Белки (г)	1,58	ВитаминA (мкг)		Магний (мг)	11,28
Жиры (г)	0,29	ВитаминB1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	38
Углеводы (г)	9,5	ВитаминB2 (мг)	0,02	Железо (мг)	0,94
Йод (мкг)	1,06	ВитаминC (мг)		Фтор (мкг)	5,76
Селен (мкг)	1,32	Калий (мг)	56,4		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ДИСЕНС: И.П.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
г. Сочи



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0

Хлеб пшеничный 40 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Хлеб пшеничный 40 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	40	40	4	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Внимаем хлеб из индивидуальной упаковки на хлебном столе, нарезаем на доске и ножом, маркированным "хлеб" на порции.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Ломтики хлеба подают на пирожковой тарелке.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	ровные ломтики хлеба
Цвет	светло-коричневого до темно-коричневого, допускается: белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки;
Вкус	свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.
Запах	свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
Консистенция	пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комочков и следов непромеса

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	94	Витамин В2 (мг)	0,02	Железо (мг)	0,8
Белки (г)	3,16	Калий (мг)	53,2	Йод (мкг)	1,28
Жиры (г)	0,4	Кальций (мг)	9,2	Селен (мкг)	2,4
Углеводы (г)	19,32	Магний (мг)	13,2	Фтор (мкг)	5,8
Витамин В1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)	34,8		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ЛЮСЕНЬ Н. П.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО "Стандарты социального питания"  
Д. В. Ушаковский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71/45

Овощи натуральные свежие (помидоры) 60 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Овощи натуральные свежие (помидоры) 60 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	61,22	60	6,122	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Помидоры перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки.

Не предусматривает термической обработки. Температура подачи: 14 градусов С

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в порционной тарелке.

Оптимальная температура подачи не выше +14°C

Время реализации в охлаждаемой витрине не более 30 минут, согласно сроку годности по СанПиН 2.4.5.2409-8.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	помидоры нарезаны дольками или кружочками
Цвет	красный, розовый или желтый
Вкус	кисловато-сладкий, помидоров
Запах	характерный для свежих помидоров
Консистенция	упругая, сочная

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	14,4	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	8,4
Белки (г)	0,36	Витамин A (мкг)	49,8	Магний (мг)	12
Жиры (г)	0,12	Витамин B1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	15,6
Углеводы (г)	2,28	Витамин B2 (мг)	0,02	Железо (мг)	0,54
Иод (мкг)	1,2	Витамин C (мг)	15	Фтор (мкг)	
Селен (мкг)	0,24	Калий (мг)	174		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ РЕЦЕПТНИК, ТЕХНОЛОГ  
ДЮСЕН: В. И.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО "Стандарты социального питания"



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71.48

Овощи натуральные свежие (огурцы) 30 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Овощи натуральные свежие (огурцы) 30 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	30,61	30	3,061	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г., Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов срезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в порционной тарелке.

Оптимальная температура подачи не выше +14°C.

Время реализации в охлаждаемой витрине не более 30 минут, согласно сроку годности по СанПиН 2.4.5.2409-8.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	нарезаны кружочками или дольками, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений, без излишней внешней влажности
Цвет	однородный для овощей одного вида, близкий к типичному, без пятен, с оттенками от светло-зеленого до темно-зеленого
Вкус	свежих огурцов, без посторонних привкусов
Запах	свойственный овощам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция	плотная, упругая с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	6	Витамин В2 (мг)	0,02	Магний (мг)	7
Белки (г)	0,4	Витамин С (мг)	5	Фосфор (мг)	21
Жиры (г)	0,06	Витамин РР (мг)	0,1	Железо (мг)	0,3
Углеводы (г)	1,3	Натрий (мг)	4	Йод (мкг)	1
Витамин А (мкг)	0,03	Калий (мг)	70,5	Селен (мкг)	100
Витамин В1 (мг)	0,02	Кальций (мг)			

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО «ССГП»  
Специалист, технолог  
Иванов И.И.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

(Д. В. Могильный)

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108/13

Борщ с фасолью и сметаной 200/5 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Борщ с фасолью и сметаной 200/5 рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла очищенная	32	32	3,2	3,2
Капуста свежая	20	16	2	1,6
Фасоль	8	8	0,8	0,8
Морковь очищенная	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Томатная паста 25%	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3,36	3,36	0,336	0,336
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
Кислота лимонная	0,4	0,4	0,04	0,04
Чеснок	1,92	1,5	0,192	0,15
Зелень	1,22	1,2	0,122	0,12
*Вода	160	160	16	16
Сметана мкд 15%	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2016г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную свежую капусту нарезают шашками, остальные овощи - ломтиками. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности.  
Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 5-8 часов, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. За 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют соль, сахар, специи. Перед окончанием варки кладут зелень.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в однопорционной посуде.

Оптимальная температура подачи +75 С.

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	на поверхности жидкой части блестяя масла. В жидкой части овощи сохранившие форму нарезки (свекла, морковь - ломтиками, капуста - шашками)
Цвет	малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый
Вкус	кисло-сладкий, характерный для овощей и специй
Запах	аромат пассерованных овощей
Консистенция	овощей - мягкая, капусты - упругая



Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	90,2	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	51,42
Белки (г)	2,7	ВитаминA (мкг)	86,47	Магний (мг)	24,28
Жиры (г)	4,15	ВитаминB1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	72,97
Углеводы (г)	11,29	ВитаминB2 (мг)	0,04	Железо (мг)	1,28
Иод (мкг)	3,42	ВитаминC (мг)	8,64	Фтор (мкг)	16,41
Селен (мкг)	0,5	Калий (мг)	296,52		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССВ  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ИМЩЕЧС Н.И.

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор АНО "Стандарты социального питания"  
 Л.В.В. Волынский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108.15

Суп "Вероника" с сырными клецками 150/60 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп "Вероника" с сырными клецками 150/60 рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь очищенная	10	10	1	1
Лук репчатый очищенный	10	10	1	1
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
ТТК Клецки сырные 60гр.				
Мука пшеничная	18,2	18,2	1,82	1,82
Сыр	18,75 (г)	18	1 875 (г)	1,8
Масло сливочное	9	9	0,9	0,9
Яйцо	0,007 (кг)	7,2	0,72 (кг)	0,72
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана мжд 15%	5,4	5,4	0,54	0,54
Масса теста 66 гр.				
Зелень	2,04	2	0,204	0,2
Выход готового блюда	-	150/60	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут нарезанные кубиками, пассерованные морковь и лук и варят до готовности, за 5 - 10 мин. до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят отдельно при слабом кипении 5-7 мин (на 1 кг берут 5 л жидкости) и кладут в суп при отпуске.

Клецки: в натертый на мелкой терке сыр добавляют сырые яйца, муку, мягкое сливочное масло, сметану, соль и перемешивают. Приготовленное тесто порционируют на кусочки массой 9 г.

Время реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. Оптимальная температура подачи +75°С

Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в однопорционной посуде.

Оптимальная температура подачи +75 С.

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	на поверхности жидкой части блестящие капли масла. В жидкой части овощи сохранившие форму, клецки одинакового размера, не слипшиеся.
Цвет	бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый, клецек - кремовый.
Вкус	умеренно соленый, свойственный супу с изделиями из вареного теста с сыром.



Запах	пассерованных на масле сливочном овощей, вареного теста с сыром
Консистенция	овощи - мягкие, клецки - упругие.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	226,45	ВитаминD (мкг)	0,31	Кальций (мг)	191,27
Белки (г)	7,83	ВитаминA (мкг)	310,72	Магний (мг)	20,17
Жиры (г)	15,61	ВитаминB1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	154,18
Углеводы (г)	13,35	ВитаминB2 (мг)	0,13	Железо (мг)	0,79
Иод (мкг)	2,76	ВитаминC (мг)	4,65	Фтор (мг)	21,64
Селен (мкг)	5,87	Калий (мг)	106,83		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССН**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ИМСЕН: Н-И**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

И.Д. В. УРАГАСКИЙ



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116,11

Суп с рисом, томатом и говядиной 200/25 рацион 2024

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп с рисом, томатом и говядиной 200/25 рацион 2024 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемая для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	16	16	1,6	1,6
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	3,36	3,36	0,336	0,336
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Томатная паста 25%	2,4	2,4	0,24	0,24
*Вода	200	200	20	20
Приправа	0,3	0,3	0,03	0,03
Чеснок	1,28	1	0,128	0,1
Зелень	1,02	1	0,102	0,1
Говядина бескостная с/м, кат. А.	42,11	40	4,211	4
Выход готового блюда	-	200/25	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Из дефростированного мяса говядины варят бульон при слабом кипении, удаляя пену и жир. В кипящий бульон закладывают подготовленную рисовую крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, соль, приправу и варят до готовности. Пассерованное томатное пюре, чеснок, зелень добавляют в конце подготовки овощей. Порционированное отварное мясо подвергают вторичному кипячению в бульоне 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа. Отварное мясо кладут в суп при отпуске.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в однорпорционной посуде.

Оптимальная температура подачи +75 С.

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части овощи сохранившие форму
Цвет	бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый,
Вкус	мясного бульона, овощей, крупы, умеренно соленый
Запах	пассерованных овощей, вареного мяса, вареной крупы
Консистенция	овощи, крупа - мягкие.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	174,83	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	19,83
---------------------	--------	-----------------	--	--------------	-------



Белки (г)	9,76	ВитаминА (мкг)		Магний (мг)	21,25
Жиры (г)	6,51	ВитаминВ1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)	108,09
Углеводы (г)	15,06	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Железо (мг)	1,08
Йод (мкг)	0,27	ВитаминС (мг)	1,74	Фтор (мкг)	12,86
Селен (мкг)	13,2	Калий (мг)	201,27		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССВ  
 ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
 ЮСЕНЬ Н.И.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
/Д. В. Ураловский/



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124.17

Щи из свежей капусты и картофеля со сметаной 200/5 рецепт

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Щи из свежей капусты и картофеля со сметаной 200/5 рецепт вырабатываемое АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	50	40	5	4
Картофель очищенный	24	24	2,4	2,4
Морковь очищенная	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Томатная паста 25%	0,96	0,96	0,096	0,096
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Зелень	1,53	1,5	0,153	0,15
*Вода	160	160	16	16
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана мкд 15%	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, специи и прогретую томатную пасту. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. За 1-2 мин. до готовности добавляют сметану и доводят до кипения. Свежую зелень после обработки заливают 10%-ным раствором поваренной соли и выдерживают в течение 10 минут, затем промывают проточной водой. Свежую зелень закладывают в блюдо во время раздачи. Время реализации горячих супов не более 2-х часов при хранении их на мармите или горячей плите. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в однопорционной посуде, посыпают зеленью.  
Оптимальная температура подачи +75 С.  
Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	овощи сохранили форму нарезки (капуста - шашками, морковь, лук, картофель - дольками), на поверхности жидкой части блестящий слой масла
Цвет	овощей - натуральный, жира на поверхности - оранжевый
Вкус	пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый
Запах	свойственный овощам, капусте
Консистенция	капусты упругая, овощей и картофеля - мягкая



Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	69,13	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	36,57
Белки (г)	1,55	ВитаминА (мкг)	185,27	Магний (мг)	18,37
Жиры (г)	3,7	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	41,91
Углеводы (г)	8,32	ВитаминВ2 (мг)	0,05	Железо (мг)	0,65
Иод (мкг)	3,31	ВитаминС (мг)	19,62	Фтор (мкг)	22,38
Селен (мкг)	0,13	Калий (мг)	313,75		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССН**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ИМЕНЕМ: Н.И.**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

Д. В. Удальцовский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 132.37

Рассольник ленинградский со сметаной 200/5 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Рассольник ленинградский со сметаной 200/5 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный	60	60	6	6
Крупа перловая	4	4	0,4	0,4
Морковь очищенная	6	6	0,8	0,8
Лук репчатый очищенный	4	4	0,4	0,4
Огурцы соленые (консервированные)	21,82	12	2,182	1,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
*Вода	152	152	15,2	15,2
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Зелень	1,53	1,5	0,153	0,15
Сметана мкд 15%	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2016г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель промывают, нарезают брусочками или дольками, лук, морковь - соломкой. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные овощи и припущенные огурцы, в конце варки кладут соль. За 1-2 мин. до готовности добавляют сметану и доводят до кипения. Свежую зелень после обработки заливают 10%-ным раствором поваренной соли и выдерживают в течение 10 минут, затем промывают проточной водой. Свежую зелень закладывают в блюдо во время раздачи. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в однопорционной посуде, посыпают зеленью.  
Оптимальная температура подачи +75 С  
Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, корень - соломкой
Цвет	бульона - желтый, цвет овощей - натуральный
Вкус	умеренно соленый, с умеренной кислотностью, слегка островатый
Запах	огуречного рассола, овощей.
Консистенция	овощей - сочная, огурцов - слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена



Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	97,07	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	23,82
Белки (г)	1,88	ВитаминА (мкг)	185,75	Магний (мг)	22,49
Жиры (г)	3,77	ВитаминВ1 (мг)	0,08	Фосфор (мг)	63,22
Углеводы (г)	16,11	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Железо (мг)	0,83
Иод (мкг)	3,91	ВитаминС (мг)	7,05	Фтор (мкг)	27,94
Селен (мкг)	1,72	Калий (мг)	406,63		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССБ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ИМЕН: В. П.**

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор АНО "Стандарты социального питания"  
 /Д. В. Ураловский/



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133,14

Суп картофельный с крутонами 200/15 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп картофельный с крутонами 200/15 рацион 2023 выработывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный	90,4	90,4	9,04	9,04
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Морковь очищенная	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса крутонов 15 гр.				
Батон пшеничный	19	18,75	1,9	1,875
Сыр	2,71 (г)	2,6	271 (г)	0,26
Чеснок	1,92	1,5	0,192	0,15
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Зелень	0,51	0,5	0,051	0,05
Выход готового блюда	-	200/15	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук и варят до готовности, за 5 - 10 мин. до окончания варки добавляют соль. При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью.

Приготовление крутонов: Батоны пшеничного хлеба очищают от корок, нарезают ломтиками 7-8 мм обрызгивают чесночным маслом, кладут на кондитерский лист, посыпают тертым сыром и поджаривают в жарочном шкафу.

Приготовление чесночного масла: мелко нарезанный чеснок заправляют маслом растительным.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в однопорционной посуде.

Оптимальная температура подачи +75 С.

Время реализации не более 2х часов на мармите или гориней плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части овощи сохранившие форму, крутоны одинакового размера, покрытые слоем расплавленного сыра.
Цвет	Бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый, клецки - кремовый. Крутонов - светло-желтый с коричневыми участками.
Вкус	умеренно соленый, свойственный супу из вареного картофеля и пассерованных овощей. Крутонов-подсушенного хлеба, сыра и чесночного масла.
Запах	пассерованных на масле сливочном овощей, хлеба запеченного с сыром, Крутонов-подсушенного хлеба, сыра и чесночного масла.
Консистенция	овощи - мягкие, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. Крутонов - хрустящая.



Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	153,43	ВитаминВ2 (мг)	0,09	Железо (мг)	1,41
Белки (г)	4,02	ВитаминС (мг)	10,1	Иод (мкг)	4,94
Жиры (г)	10	Калий (мг)	579,81	Селен (мкг)	0,88
Углеводы (г)	20,02	Кальций (мг)	51,41	Фтор (мкг)	35,27
ВитаминА (мкг)	180,22	Магний (мг)	33,84	ВитаминD (мкг)	0,02
ВитаминВ1 (мг)	0,13	Фосфор (мг)	97,34		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССН  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
Дис.с.ч. И. П.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
г. Уральский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 137,28

Суп картофельный с мясными фрикадельками 200/25 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп картофельный с мясными фрикадельками 200/25 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный	80	80	8	8
Морковь очищенная	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Томатная паста 25%	0,96	0,96	0,096	0,096
Масло сливочное	2,4	2,4	0,24	0,24
*Вода	144	144	14,4	14,4
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Зелень	1,53	1,5	0,153	0,15
№ 112 Фрикадельки мясные:				
Фарш говяжий с/м	28,5	28,5	2,85	2,85
Лук репчатый очищенный	2,5	2,5	0,25	0,25
*Вода	2,5	2,5	0,25	0,25
Яйцо	0,002 (кг)	2	0,2 (кг)	0,2
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Приправа	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса готовых фрикаделек 25 г				
Выход готового блюда	-	200/25	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция Л.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательства «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция Л.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательства «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений Л.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений Л.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный кубиками, брусочками или дольками картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованную томатную пасту и соль. Свежую зелень после обработки заливают 10%-ным раствором поваренной соли и выдерживают в течение 10 минут, затем промывают проточной водой. Свежую зелень закладывают в блюдо во время раздачи.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне не более 1 часа.

Время реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается

Фрикадельки мясные:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сыром мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, солят и хорошо перемешивают. Сформированные шарики (фрикадельки) массой 8-10 г. припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды в течении 10-15 мин до готовности и кладут в суп при отпуске.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в однопорционной посуде, добавляют фрикадельки и посылают зеленью.

Оптимальная температура подачи +75 С.

Время реализации не более 2х часов на мармите или горячей плите.



## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	на поверхности жидкой части блинчики масла, картофель и овощи равномерно нарезаны, не переварены, фрикадельки в форме шариков одного размера.
Цвет	бульона - прозрачный, золотистый; овощей - натуральный; фрикаделек - серый.
Вкус	картофеля, в меру соленый, фрикаделек - свойственный свежеприготовленному изделию из рубленой массы.
Запах	мясных экстрактивных веществ, приятный, пассерованных овощей.
Консистенция	картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	134	Витамин D (мкг)	0,04	Кальций (мг)	27,15
Белки (г)	7,92	Витамин А (мкг)	178,2	Магний (мг)	31,89
Жиры (г)	4,36	Витамин В1 (мг)	0,12	Фосфор (мг)	124,4
Углеводы (г)	11,54	Витамин В2 (мг)	0,11	Железо (мг)	1,51
Иод (мкг)	4,86	Витамин С (мг)	10,07	Фтор (мкг)	36,21
Селен (мкг)	8,44	Калий (мг)	612,21		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АО ССВ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ЛЫСЕНКО И.И.**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
г. Сочи, ул. Уральский/



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 138,21

Суп картофельный с крупой пшенной и рыбой 200/30

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп картофельный с крупой пшенной и рыбой 200/30 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный	60	60	6	6
Крупа пшено	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Морковь очищенная	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное	2,4	2,4	0,24	0,24
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
*Вода	152	152	15,2	15,2
Филе рыбы с/м (минтай)	37,5	35,7	3,75	3,57
Зелень	1,53	1,5	0,153	0,15
Выход готового блюда	-	200/30	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную крупу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до полуготовности, за 5-7 мин до готовности кладем филе рыбы порезанную кусочками и доводят до кипения.  
Подготовленное филе рыбы, припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности, и кладут в суп при отпуске.  
Бульон процеживают и добавляют в суп.  
Время реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в одноразовой посуде, посыпают зеленью.

Оптимальная температура подачи +75 С

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму, куски рыбы не деформированы
Цвет	бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус	характерный для овощей и вареной рыбы
Запах	характерный для вареной рыбы и овощей
Консистенция	овощи мягкие, крупа хорошо разварилась

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ



Калорийность (ккал)	97,17	ВитаминD (мкг)	0,07	Кальций (мг)	20,72
Белки (г)	5,35	ВитаминА (мкг)	173,51	Магний (мг)	26,35
Жиры (г)	2,15	ВитаминВ1 (мг)	0,1	Фосфор (мг)	119,4
Углеводы (г)	16	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Железо (мг)	0,87
Иод (мкг)	3,46	ВитаминС (мг)	7,73	Фтор (мкг)	29,45
Селен (мкг)	0,32	Калий (мг)	426,26		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССБ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ ТЕХНОЛОГ**  
**ИУСЕНКО И.И.**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
Г. В. Уральский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139,05

Суп картофельный с горохом 200 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп картофельный с горохом 200 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный	40	40	4	4
Крупа горох	16	16	1,6	1,6
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Морковь очищенная	10,4	10,4	1,04	1,04
Зелень	1,53	1,5	0,153	0,15
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
*Вода	144	144	14,4	14,4
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Свежую зелень после обработки заливают 10%-ным раствором поваренной соли и выдерживают в течение 10 минут, затем промывают проточной водой. Свежую зелень закладывают в блюдо во время раздачи.

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Время реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в однорпорционной посуде, посылают зеленью.

Оптимальная температура подачи +75 С

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	картофель нарезан кубиками или дольками, горох (кроме лущеного) в виде цельных, неразваренных зерен
Цвет	светло-желтый (горчиный)
Вкус	свойственный гороху, умеренно соленый
Запах	гороха, кореньев и лука
Консистенция	картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	108,23	Витамин D (мг)		Кальций (мг)	29,27
---------------------	--------	----------------	--	--------------	-------



Белки (г)	4,29	ВитаминА (мг)	227,52	Магний (мг)	29,71
Жиры (г)	3,18	ВитаминВ1 (мг)	0,18	Фосфор (мг)	72,57
Углеводы (г)	17,17	ВитаминВ2 (мг)	0,08	Железо (мг)	1,66
Иод (мкг)	2,58	ВитаминС (мг)	5,93	Фтор (мкг)	28,45
Селен (мкг)	0,41	Калий (мг)	392,19		

Ответственный за оформления ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССБ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ ТЕХНОЛОГ**  
**ЛУСЕНЬ В. П.**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

/Д. В. Тугельский/



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 147.06

Суп с макаронными изделиями 200 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Суп с макаронными изделиями 200 рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия (вермишель)	16	16	1,6	1,6
Морковь очищенная	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый очищенный	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Приправа	0,2	0,2	0,02	0,02
Зелень	1,02	1	0,102	0,1
*Вода	192	192	19,2	19,2
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тугельский/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тугельский/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тугельский/ Москва 2016 г. и Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тугельский/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, и варят суп до готовности.

Лалшу кладут одновременно с пассерованными овощами.

При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

Перед окончанием варки кладут соль.

Время реализации горячих супов не более 2 часов при хранении их на мармите или горячей плите. Подогрев остывших ниже температуры раздачи супов не допускается.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в одноразовой посуде, посыпают зеленью.

Оптимальная температура подачи +75 С

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	на поверхности жидкой части блестящий слой масла. Форма нарезки овощей соответствует виду используемых макаронных изделий.
Цвет	бульона-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый, овощей - натуральный.
Вкус	овощей, макаронных изделий, в меру соленый.
Запах	характерный для смеси используемых макаронных изделий и пассерованных овощей.
Консистенция	овощи - мягкие, макаронные изделия - хорошо набухшие, мягкие, не переварены. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»



## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	91,83	ВитаминD (мг)		Кальций (мг)	13,17
Белки (г)	1,95	ВитаминA (мг)	182,53	Магний (мг)	7,71
Жиры (г)	3,71	ВитаминB1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)	25,79
Углеводы (г)	13,64	ВитаминB2 (мг)	0,02	Железо (мг)	0,42
Иод (мкг)	0,68	ВитаминC (мг)	1,35	Фтор (мкг)	12,86
Селен (мкг)	0,05	Калий (мг)	59,23		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССВ  
 ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
 ИМЕНИ  
 Н. П.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
Ирина Александровна Зубельская



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219.03

Соте из кабачков (летнее) 150 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Соте из кабачков (летнее) 150 рацион 2023 выработывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кабачки свежие	112,5	90	11,25	9
Лук репчатый очищенный	15	15	1,5	1,5
Морковь очищенная	15	15	1,5	1,5
Перец болгарский сладкий	24	18	2,4	1,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Помидоры свежие	15,31	15	1,531	1,5
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Чеснок	0,84	0,5	0,084	0,05
Приправа	0,5	0,5	0,05	0,05
Зелень	0,51	0,5	0,051	0,05
Выход готового блюда	-	150	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2016г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Кабачки промывают, нарезают кружочками толщиной 1см, солят и запекают. Лук, морковь, сладкий перец нарезают соломкой и пассеруют. В госторемкость кладут слой пассерованных овощей, затем слой кабачков, посылают солью, на кабачки кладут нарезанные кружочками помидоры. Далее продолжают укладывать овощи слоями. Емкость закрывают крышкой и тушат при t140-160°C 15-20 мин. За 5-7 мин до готовности добавляют мелко рубленые чеснок и зелень. Порцию соте укладывают на тарелку.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на порционной тарелке

Оптимальная температура подачи +65°C

Время реализации не более 2-х часов на мармите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	кабачки и помидоры нарезаны кружочками, уложены слоями, сохранили форму, посыпаны зеленью.
Цвет	близкий свежим овощам
Вкус	соответствует используемым овощам, умеренно соленый
Запах	овощной, без порочащих признаков
Консистенция	мягкая, сочная

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	77,79	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	29,97
---------------------	-------	-----------------	--	--------------	-------



Белки (г)	1,23	ВитаминА (мкг)	312,45	Магний (мг)	19,91
Жиры (г)	4,93	ВитаминВ1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	33,08
Углеводы (г)	7,95	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Железо (мг)	0,78
Йод (мкг)	1,61	ВитаминС (мг)	31,22	Фтор (мкг)	14,09
Селен (мкг)	0,22	Калий (мг)	317,3		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССБ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ЛУСЕН. В-П**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО «Стандарты социального питания»  
г. Сочинский/ Уральский/



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290,04

Соус сметанный 30 рацийн 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Соус сметанный 30 рацийн 2023 вырабатывается АНО «Стандарты социального питания» и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана мкд 15%	10,35	10,35	1,035	1,035
Лук репчатый очищенный	9	9	0,9	0,9
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Мука пшеничная	3,12	3,12	0,312	0,312
*Вода	31,75	31,75	3,175	3,175
Чеснок	0,64	0,5	0,064	0,05
Зелень	0,51	0,5	0,051	0,05
Выход готового блюда	-	30	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год. Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Приготовление соуса сметанного с луком: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, в подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C выливают 1/4 часть бульона от припускания филе и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности, кладут готовый сметанный соус и доводят до кипения.  
Оптимальная температура подачи +65°C

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают соус к блюдам из мяса, субпродуктов, овощей.

Оптимальная температура подачи +65°C

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	однородная нерасслоившаяся масса с луком
Цвет	от белого до светло-кремового
Вкус	свежей сметаны и пассерованного лука, умеренно соленый
Запах	свежей сметаны и пассерованного лука
Консистенция	соус - средней густоты

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	41,45	Витамин D (мкг)	0,01	Кальций (мг)	15,62
Белки (г)	0,79	Витамин A (мкг)	17,62	Магний (мг)	3,28
Жиры (г)	2,7	Витамин B1 (мг)	0,01	Фосфор (мг)	15,69
Углеводы (г)	3,48	Витамин B2 (мг)	0,02	Железо (мг)	0,15



Иод (мкг)	1	Витамин С (мг)	1,29	Фтор (мкг)	6,43
Селен (мкг)	0,34	Калий (мг)	36,86		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АО ССВ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ИМЕНЕМ: И. И.**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО "Стандарты социального питания"

И.В. ТУТЕЛЬЯНИЙ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 332.07

Макаронные изделия отварные 150 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Макаронные изделия отварные 150 рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	50,75	50,75	5,075	5,075
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «ХлебПродИнформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалчиной издательство «ХлебПродИнформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве воды ( на 1 кг изделий 6 литров воды). Макароны варят 20-30 мин., лапшу 20-25 мин., вермишель-10-15 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Приготовление в пароконвектомате: высыпав макароны в гастроремкость GN 65 заливаем полностью горячей водой на 4-5см выше уровня макарон, добавляем соль, часть масла и готовим в режиме "пар" при 1100°С в течение 30 мин помешивая через 5-7 минут.

Если макароны класса А - воды по норме, если макароны класса В - то воды наливаем больше.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку.

Оптимальная температура подачи не ниже +65°С

Время реализации не более 2х часов на мармите, согласно сроку годности по СанПиН 2.4.5.2409-8. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, политы маслом.
Цвет	светло-кремовый с сероватым оттенком.
Вкус	вареных макарон со сливочным маслом.
Запах	сливочного масла
Консистенция	мягкая, упругая

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 126/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	182,08	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	8,28
Белки (г)	5,51	ВитаминА (мкг)	22,59	Магний (мг)	8,03
Жиры (г)	4,2	ВитаминВ1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)	36,19
Углеводы (г)	28,32	ВитаминВ2 (мг)	0,02	Железо (мг)	0,79



Йод (мкг)	0,76	ВитаминС (мг)		Фтор (мкг)	11,67
Селен (мкг)		Кальций (мг)	36,49		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССП**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ДЮСЕНЬ Н.И.**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО "Стандарты социального питания"

И.В. Угальский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338,24

Фрукты свежие (апельсины) 150 порцион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Фрукты свежие (апельсины) 150 порцион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	150	150	15	15
Выход готового блюда	-	150	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Апельсины перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой в цехе первичной обработки овощей. Затем повторно промывают проточной питьевой водой в условиях холодного цеха. Подготовленные апельсины подают на порционной тарелке.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на порционной тарелке.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	целые (без повреждений, вмятин) плоды уложены на тарелку.
Цвет	соответствует виду плодов или ягод
Вкус	соответствует виду плодов или ягод
Запах	соответствует виду плодов или ягод
Консистенция	соответствует виду плодов или ягод

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	64,5	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	51
Белки (г)	1,35	ВитаминаА (мкг)		Магний (мг)	19,5
Жиры (г)	0,3	ВитаминВ1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)	34,5
Углеводы (г)	12,15	ВитаминВ2 (мг)	0,05	Железо (мг)	0,45
Йод (мкг)		ВитаминС (мг)	90	Фтор (мкг)	
Селен (мкг)		Калий (мг)	295,5		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ИЗДАТЕЛЬСТВО И И

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

Д. В. Зверевский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338.31

Фрукты свежие (апельсины) 148 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Фрукты свежие (апельсины) 148 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	148	148	14,8	14,8
Выход готового блюда	-	148	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Апельсины перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой в цехе первичной обработки овощей. Затем повторно промывают проточной питьевой водой в условиях холодного цеха. Подготовленные апельсины подают на порционной тарелке.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на порционной тарелке.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	цельные (без повреждений, вмятин) плоды уложены на тарелку.
Цвет	соответствует виду плодов или ягод
Вкус	соответствует виду плодов или ягод
Запах	соответствует виду плодов или ягод
Консистенция	соответствует виду плодов или ягод

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	63,64	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	50,32
Белки (г)	1,33	Витамин A (мкг)		Магний (мг)	19,24
Жиры (г)	0,3	Витамин B1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)	34,04
Углеводы (г)	11,99	Витамин B2 (мг)	0,04	Железо (мг)	0,44
Иод (мкг)		Витамин C (мг)	88,8	Фтор (мкг)	
Селен (мкг)		Калий (мг)	291,56		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ДУСЕНКО Н.И.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

М.П. Могильный, В.А. Тутельян

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338,79

Фрукты свежие (яблоки) 100 порций

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Фрукты свежие (яблоки) 100 порций вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г., Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой в цехе первичной обработки овощей. Затем повторно промывают проточной питьевой водой в условиях холодного цеха. Подготовленные яблоки подают на порционной тарелке.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на порционной тарелке.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	цельные (без повреждений, вмятин) плоды уложены на тарелку.
Цвет	соответствует сорту яблок
Вкус	яблоко, кисло-сладкий
Запах	соответствует яблоку
Консистенция	твердая, сочная

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	47	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	16
Белки (г)	0,4	Витамин A (мкг)		Магний (мг)	9
Жиры (г)	0,4	Витамин B1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)	11
Углеводы (г)	9,8	Витамин B2 (мг)	0,02	Железо (мг)	2,2
Йод (мкг)	2	Витамин C (мг)	10	Фтор (мкг)	8
Селен (мкг)	0,3	Калий (мг)	278		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССП  
 УПРАВЛЯЮЩИЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
 БУСЕНКО В.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
И.В. Ураловский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 343,08

Рыбные палочки в сухарях запеченные (филе минтая) 100 порц

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Рыбные палочки в сухарях запеченные (филе минтая) 100 порций 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе рыбы с/м (минтай)	100,59	95,56	10,059	9,556
Сметана мжд 15%	6	6	0,6	0,6
Томатная паста 25%	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Приправа	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Сухари панировочные	12	12	1,2	1,2
Масса полуфабриката 115 гр.	-	100	-	-
Выход готового блюда	-	-	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений (М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений (М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей (размороженное, обсушенное) нарезают на порционные куски в виде полосок по 1-2 шт на порцию, добавляют соль, сметану, томатную пасту, приправу и оставляют мариноваться 20-30 минут. Замаринованные кусочки рыбы панируют в сухарях, укладывают на противень смазанный растительным маслом, сбрызгивают маслом растительным и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (5-7 мин).

Приготовление в пароконвектомате:

Подготовленные полуфабрикаты укладывают в gastronorm GN 20, смазывают или сбрызгивают их растительным маслом и готовят в режиме "жар/пар" при t 125°C 6-10 минут, с термощупом внутри изделия на 90°C или в режиме "жар" при t 185°C 10-15 мин.

Готовые изделия должны быть полностью прожарены: t внутри изделия не ниже 90°, в месте прокола выделяется бесцветный сок и на разрезе изделие имеет серый цвет.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске блюдо гарнируют

Оптимальная температура подачи +65°C

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	кусочки рыбы с золотисто-румяной корочкой, равномерно запеченные, без трещин, сбоку уложен гарнир.
Цвет	корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый
Вкус	приятный, запеченной рыбы, в меру соленный, без посторонних привкусов.
Запах	запеченной рыбы, приятный
Консистенция	однородная, сочная, рыхлая

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	136,41	Витамин D (мкг)	0,2	Кальций (мг)	23,89
Белки (г)	12,26	Витамин A (мкг)	7,43	Магний (мг)	21,53
Жиры (г)	5,97	Витамин B1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	269,78
Углеводы (г)	6,58	Витамин B2 (мг)	0,09	Железо (мг)	0,58
Йод (мкг)	0,54	Витамин C (мг)	1,09	Фтор (мкг)	1,02
Селен (мкг)	0,02	Калий (мг)	207,81		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АНО ССН  
 ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
 ДУСЕН: И. И.





УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания" **И. В. Уральский**



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 343.09

Котлеты "Нежные" 90 рацийн 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Котлеты "Нежные" 90 рацийн 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе рыбы с/м (минтай)	40,73	38,7	4,073	3,87
Творог 9%	39,09	38,7	3,909	3,87
Лук репчатый очищенный	18	18	1,8	1,8
Яйцо	0,007 (кг)	7,2	0,72 (кг)	0,72
Молоко 2,5% 1л	7,2	7,2	0,72	0,72
Хлеб пшеничный	7,2	7,2	0,72	0,72
Сухари панировочные	10	10	1	1
Соль йодированная	0,45	0,45	0,045	0,045
Приправа	0,09	0,09	0,009	0,009
Масло растительное	2,7	2,7	0,27	0,27
Масса полуфабриката 112 гр.				
Выход готового блюда	-	90	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски и измельчают на мясорубке вместе с хлебом, предварительно замоченном в молоке и бланшированным репчатым луком. В полученный фарш добавляют яйцо, соль, специи и протертый творог. Творог обязательно должен быть свежим, однородным, не кислым. Из котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают на противень смазанный маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-260°C в течение 20-25 минут или пароконвектомате в режиме "пароконвекционный" при температуре 200°C в течение 10-12 мин. Оптимальная температура подачи +65°C

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлеты или биточки гарнируют и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Оптимальная температура подачи +65°C

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	Биточки кругло приплюснутой формы или котлеты овально приплюснутой формы с заостренным концом политы маслом, рядом уложен гарнир
Цвет	корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый
Вкус	нежный рыбный вкус с ароматом творога, не кислый..
Запах	нежный рыбный вкус с ароматом творога, не кислый..
Консистенция	однородная, мягкая, сочная..

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	122,04	Витамин D (мкг)	0,26	Кальций (мг)	70,73
Белки (г)	12,98	Витамин A (мкг)	29,42	Магний (мг)	19,45
Жиры (г)	5,29	Витамин B1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	192,92
Углеводы (г)	6,48	Витамин B2 (мг)	0,12	Железо (мг)	0,69
Йод (мкг)	2,32	Витамин C (мг)	0,63	Фтор (мкг)	24,41
Селен (мкг)	14,49	Калий (мг)	138,81		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АВУ ССВ  
 ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
 ИУСЕНКО Н.И.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

В. В. Третьяцкий

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349.36

Компот из смеси сухофруктов 200 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Компот из смеси сухофруктов 200 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты	20	20	2	2
Сахар	15	15	1,5	1,5
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
*Вода	200	200	20	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.  
Оптимальная температура подачи не выше 14°C

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
Цвет	от темно-желтого до светло-коричневого
Вкус	исловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов.
Запах	типичный для вареных в сиропе сухофруктов
Консистенция	мягкая, сухофруктов- мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	110,52	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	22,73
Белки (г)	0,44	Витамин A (мкг)		Магний (мг)	6,02
Жиры (г)	0,02	Витамин B1 (мг)		Фосфор (мг)	15,44
Углеводы (г)	26,78	Витамин B2 (мг)	0,01	Железо (мг)	1,25
Йод (мкг)		Витамин C (мг)	0,48	Фтор (мг)	
Селен (мкг)		Калий (мг)	116,78		



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО «Стандарты социального питания»  
И.В. Дубовольский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377-11

Чай с сахаром и лимоном 185/15/5 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Чай с сахаром и лимоном 185/15/5 рацион 2023 вырабатывается АНО «Стандарты социального питания» и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырые или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	1,5	1,5	0,15	0,15
*Вода	54	54	5,4	5,4
Чай-заварка 50 гр.				
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимоны	5,56	5	0,556	0,5
*Вода	150	150	15	15
Выход готового блюда	-	185/15/5	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в специальной посуде предназначенной для этой цели. Для заваривания используют свежеприготовленный кипяток. Для заварки чая посуду ополаскивают горячей водой, насыпают чай по норме и заливают кипятком примерно 1/3 нормы объема посуды, накрывают, настаивают 5-10 мин. После этого доливают кипятком. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Или по второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашку и доливают кипятком с сахаром.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими дольками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чашке.

Оптимальная температура подачи горячего чая - не ниже 75°C, холодного чая не выше 14°C.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает долька лимона.
Цвет	золотисто-коричневый.
Вкус	в меру сладкий, чуть терпкий, с привкусом лимона
Запах	свойственный используемому виду и сорту чая и лимону
Консистенция	жидкая.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	63,83	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	9,88	
Белки (г)	0,35	Витамин А (мкг)		0,75	Магний (мг)	7,2

Жиры (г)	0,08	ВитаминВ1 (мг)		Фосфор (мг)	1,1
Углеводы (г)	15,22	ВитаминВ2 (мг)	0,02	Железо (мг)	1,31
Иод (мкг)		ВитаминС (мг)	2,15	Фтор (мкг)	
Селен (мкг)		Калий (мг)	45,8		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

  
**АНО ССБ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ЛУСЕНА Н.И.**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
В. Уральский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388,22

Напиток из плодов шиповника 200 (20/15) регион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Напиток из плодов шиповника 200 (20/15) рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Шиповник сухой	20	20	2	2
Сахар	15	15	1,5	1,5
*Вода	200	200	20	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 10 мин. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают, разливают в стаканы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах или чашках.

Оптимальная температура подачи не выше 14°C

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	темно-красный с преобладающими красными оттенками
Вкус	кисло-сладкий, с выраженным вкусом плодов шиповника
Запах	шиповника
Консистенция	жидкая

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	116,65	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	12,45
Белки (г)	0,68	ВитаминаА (мкг)		Магний (мг)	3,4
Жиры (г)	0,28	ВитаминВ1 (мг)	0,01	Фосфор (мг)	3,4
Углеводы (г)	24,63	ВитаминВ2 (мг)	0,06	Железо (мг)	0,65
Йод (мкг)		ВитаминС (мг)	200	Фтор (мкг)	
Селен (мкг)		Калий (мг)	10,45		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ЛЮСЕН: В. П.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания" / Д. В. Удальцов



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441.09

Говядина, тушеная с черносливом 50/50 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Говядина, тушеная с черносливом 50/50 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина бескостная с/м, кат. А.	87,37	83	8,737	8,3
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый очищенный	10	10	1	1
Томатная паста 25%	3,2	3,2	0,32	0,32
Чернослив б/к	15	15	1,5	1,5
Соль йодированная	1,2	1,2	0,12	0,12
Зелень	1,02	1	0,102	0,1
Масса тушеного мяса 50 г				
Масса соуса с луком и черносливом 50 г				
Выход готового блюда	-	50/50	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:  
Мясо нарезают по 1-2 куску на порцию заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты и репчатого лука в закрытой посуде около часа. Затем кладут промытый чернослив и тушат еще 20 минут. За 5 минут до окончания тушения кладут соль, приправу, зелень.

Приготовление в пароконвектомате: Разогреть пароконвектомат до температуры +180°C и влажности 100%. Мясо обжаривают до полуготовности в газореемкости с высотой бортов 65 мм в режиме "жар", при t 200°C, 10-20 мин помешивая каждые 5 минут, затем добавляют соус (томатную пасту с пассерованным луком), чернослив и доводят до готовности при режиме "пароконвекционный (жар/пар)" при t 120°C 50 минут. Если мясо жесткое, то еще 20 минут тушить. Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная, свекла тушеная.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают мясо вместе с соусом и гарниром.  
Оптимальная температура подачи +65°C  
Время реализации не более 2х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиком, с соусом, рядом - гарнир
Цвет	мяса - светло-коричневый, соуса - красновато-коричневый
Вкус	тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый с привкусом чернослива
Запах	тушеного мяса с черносливом
Консистенция	мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	220,47	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	31,57
Белки (г)	17,82	ВитаминА (мкг)		Магний (мг)	26,26
Жиры (г)	11,05	ВитаминВ1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)	160,24
Углеводы (г)	2,57	ВитаминВ2 (мг)	0,12	Железо (мг)	1,75
Йод (мкг)	0,34	ВитаминС (мг)	1,86	Фтор (мг)	6,6
Селен (мкг)	22,09	Калий (мг)	358,78		

Ответственный за оформление ТТХ \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_


 АО ССБ  
 ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
 ИУСЕН: Н.И



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

В.А. Тутьельян

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 443,05

Ризотто с курицей (филе куриной грудки) 180 (30/150) ризотто 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Ризотто с курицей (филе куриной грудки) 180 (30/150) ризотто 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе грудки куриной без кожи с/м	44,04	41,4	4,404	4,14
Крупа рисовая	42	42	4,2	4,2
Перец болгарский сладкий	10,67	8	1,067	0,8
Лук репчатый очищенный	10	10	1	1
Морковь очищенная	10	10	1	1
Помидоры свежие	8,16	8	0,816	0,8
Масло сливочное	12	12	1,2	1,2
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Приправа	0,5	0,5	0,05	0,05
Чеснок	1,82	1,5	0,182	0,15
Зелень	1,53	1,5	0,153	0,15
Выход готового блюда	-	30/150	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Приготовление в пароконвектомате: Мясо бескостное куриное нарезают на порции по 2-3 кусочка, мелко нарезанные овощи, сливочное масло соль и приправу, перемешивают, кладут в гастроремкость и готовят в режиме "жар/пар" при t 180°C, влажность 40%, 25-30 мин. За 5-7 мин до готовности добавляют мелко рубленые чеснок и зелень.  
Рис готовят отдельно в гастроремкости GN 65. Перед варкой крупу перебирают, промывают, при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Подготовленную для варки крупу всыпают в гастроремкость, заливают водой, в соотношении 1:2,5, солят, добавляют сливочное масло. Приготовление риса в режиме "пар", t 100°C, влажность 100%, 30-40 мин.  
Затем соединяем рис и мясо с овощами и прожаривают в пароконвектомате в режиме "пар" 10-12 мин. За 5-7 мин до готовности добавляют мелко рубленые чеснок и зелень.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо уложено горкой, подают на порционной тарелке

Оптимальная температура подачи +65°C

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	Блюдо уложено горкой, сверху мясо птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохраняющие форму, легко отделяющиеся друг от друга.
Цвет	птицы - светло-кремовый, с золотистым оттенком, риса - светло-оранжевый
Вкус	специфический для тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах	мяса птицы с ароматом риса и овощей.
Консистенция	птицы - мягкая, сочная, риса - рассычатая, мягкая



Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	260,46	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	23,17
Белки (г)	11,15	ВитаминA (мкг)	242,94	Магний (мг)	34,66
Жиры (г)	9,82	ВитаминB1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)	148,48
Углеводы (г)	32,13	ВитаминB2 (мг)	0,11	Железо (мг)	0,85
Йод (мкг)	1,55	ВитаминC (мг)	17,06	Фтор (мкг)	33,17
Селен (мкг)	16,09	Калий (мг)	247,48		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АО ССН  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ ТЕХНОЛОГИИ  
ИССЛЕДОВАНИЯ  
И. И.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

Владимир Владимирович Ветеринский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 452,06

Байтсы (Ломтики из филе куриной грудки в сухарях (запеченные) 90 рац. 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Байтсы (Ломтики из филе куриной грудки в сухарях (запеченные) 90 рац. 2023 выработывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе грудки куриной без кожи с/м	73,4	69	7,34	6,9
Сметана мжд 15%	6	6	0,6	0,6
Томатная паста 25%	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
Приправа	0,2	0,2	0,02	0,02
Чеснок	1,28	1	0,128	0,1
Сухари панировочные	20	20	2	2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса полуфабриката 100 гр.				
Выход готового блюда	-	90	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное филе грудки куриной (размороженное, очищенное, обсушенное), нарезают на порционные куски в виде ломтиков по 3-4 шт на порцию, добавляют соль, сметану, томатную пасту, чеснок, приправу и оставляют пропитываться на 20-30 минут, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом растительным противень и обжаривают маслом растительным. Запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С в течение 20-25 минут или в пароконвекто-мате при температуре 160 °С в течение 15-18 минут до готовности.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Готовые изделия должны быть полностью прожарены: t внутри изделия не ниже 90°, в месте прокола выделяется бесцветный сок и на разрезе изделие имеет серый цвет.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске байтсы гарнируют

Оптимальная температура подачи +65°С

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	кусочки произвольной формы, равномерно обжарены, без трещин, сбоку уложен гарнир.
Цвет	поверхности - светло-оранжевый, на разрезе - от светло-серый, в месте прокола выделяется бесцветный сок.
Вкус	свойственный свежеприготовленным изделиям из птицы и панировочных сухарей, в меру соленый.

Запах	свойственный свежеприготовленным изделиям из птицы, с ароматом панировочных сухарей.
Консистенция	сочная, однородная.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	147,61	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	15,9
Белки (г)	16,31	Витамин А (мкг)	10,46	Магний (мг)	27,09
Жиры (г)	5,38	Витамин В1 (мг)	0,09	Фосфор (мг)	71,16
Углеводы (г)	9,62	Витамин В2 (мг)	0,14	Железо (мг)	0,79
Иод (мкг)	0,54	Витамин С (мг)	1,41	Фтор (мкг)	1,1
Селен (мкг)	15,9	Калий (мг)	308,31		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АВВ ССВ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ИМСЕН: В. П.**






УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"  
Д. В. Удальский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460,02

Рагу овощное с кабачками и перцем болгарским 150 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Рагу овощное с кабачками и перцем болгарским 150 рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный	30	30	3	3
Морковь очищенная	19	19	1,9	1,9
Лук репчатый очищенный	15	15	1,5	1,5
Перец болгарский сладкий	29,33	22	2,933	2,2
Кабачки свежие	22,5	18	2,25	1,8
Калуста свежая	17,5	14	1,75	1,4
Соль йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Приправа	0,6	0,5	0,05	0,05
Чеснок	1,28	1	0,128	0,1
Зелень	0,51	0,5	0,051	0,05
№ 505 Соус томатный 50 гр.				
*Вода	45	45	4,5	4,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Томатная паста 25%	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Морковь очищенная	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый очищенный	1	1	0,1	0,1
Сахар	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	150	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи промывают, перебирают очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель нарезают дольками или кубиками и запекают, лук пассеруют. Калусту нарезают кубиком или соломкой и слегка припускают. Кабачки, морковь и перец болгарский нарезают кубиком. Затем и овощи соединяют с соусом томатным, добавляют соль и приправу и тушат 10-15 минут. После этого добавляют запеченный картофель и продолжают тушить 15-20 минут. За 5-7 минут до готовности кладут мелко нарезанный чеснок и зелень.

Приготовление в пароконвектомате: Картофель засыпают в гастроемкость GN 65 и запекают в режиме "жар/пар" при t 160°C, влажность 100% в течение 15-20 мин, затем режим "пар" при t 100°C, влажность 100% в течение 10-15 мин., добавляют пассерованные овощи, перемешивают и прогревают.

Приготовление соуса: Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1, добавляют в пассерованные овощи и продолжают пассерование ещё 15-20 мин. Прожаренную до золотистой корочки муку разводят холодной водой, соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль и сахар.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Рагу укладывают на тарелку горной.  
Оптимальная температура подачи не ниже +65°C  
Время реализации не более 2-х часов на мармите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешанны с соусом.
Цвет	красновато-оранжевый.
Вкус	характерный для овощей и соуса, умеренно соленый
Запах	характерный для овощей и соуса
Консистенция	овощи мягкие, сочные.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	131,13	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	32,48
Белки (г)	2,22	ВитаминA (мкг)	477,32	Магний (мг)	23,79
Жиры (г)	7,53	ВитаминB1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)	52,73
Углеводы (г)	11,55	ВитаминB2 (мг)	0,08	Железо (мг)	0,9
Иод (мкг)	3,73	ВитаминC (мг)	20,29	Фтор (мкг)	29,13
Селен (мкг)	0,45	Калий (мг)	371,66		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССБ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ИУСЕВ Н. П.**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

(Д. В. Уралский)



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460.04

Рагу овощное с кабачками и перцем болгарским 180 рации 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Рагу овощное с кабачками и перцем болгарским 180 раций 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный	36	36	3,6	3,6
Морковь очищенная	22,8	22,8	2,28	2,28
Лук репчатый очищенный	18	18	1,8	1,8
Перец болгарский сладкий	36,2	26,4	3,52	2,64
Кабачки свежие	27	21,6	2,7	2,16
Калуста свежая	21	16,8	2,1	1,68
Соль йодированная	0,84	0,84	0,084	0,084
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
Приправа	0,6	0,6	0,06	0,06
Чеснок	1,54	1,2	0,154	0,12
Зелень	0,61	0,6	0,061	0,06
№ 605 Соус томатный 50 гр.				
"Вода	54	54	5,4	5,4
Масло растительное	2,4	2,4	0,24	0,24
Масло сливочное	2,4	2,4	0,24	0,24
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Томатная паста 25%	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	0,24	0,24	0,024	0,024
Морковь очищенная	3,6	3,6	0,36	0,36
Лук репчатый очищенный	1,2	1,2	0,12	0,12
Сахар	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход готового блюда	-	180	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи промывают, перебирают очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель нарезают дольками или кубиками и запекают, лук пассеруют. Калусту нарезают кубиком или соломкой и слегка припускают. Кабачки, морковь и перец болгарский нарезают кубиком. Затем и овощи соединяют с соусом томатным, добавляют соль и приправу и тушат 10-15 минут. После этого добавляют запеченный картофель и продолжают тушить 15-20 минут. За 5-7 минут до готовности кладут мелко нарезанный чеснок и зелень.

Приготовление в пароконвектомате: Картофель засыпают в гастроёмкость GN 65 и запекают в режиме "жар/пар" при t 160°C, влажность 100% в течение 15-20 мин., затем режим "пар" при t 100°C, влажность 100% в течение 10-15 мин., добавляют пассерованные овощи, перемешивают и прогревают.

Приготовление соуса: Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1, добавляют в пассерованные овощи и продолжают пассерование ещё 15-20 мин. Прожаренную до золотистой корочки муку разводят холодной водой, соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль и сахар.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ



Рагу укладывают на тарелку горячей.  
Оптимальная температура подачи не ниже +65°C.  
Время реализации не более 2-х часов на мармите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешанны с соусом.
Цвет	красновато-оранжевый.
Вкус	характерный для овощей и соуса, умеренно соленый
Запах	характерный для овощей и соуса
Консистенция	овощи мягкие, сочные.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции».

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	157,36	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	38,97
Белки (г)	2,67	ВитаминA (мкг)	572,78	Магний (мг)	28,55
Жиры (г)	9,04	ВитаминB1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)	63,28
Углеводы (г)	13,85	ВитаминB2 (мг)	0,09	Железо (мг)	1,06
Иод (мкг)	4,48	ВитаминC (мг)	24,35	Фтор (мкг)	34,96
Селен (мкг)	0,53	Калий (мг)	445,99		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АНО ССБ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**Ильченко Н.В.**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"



Д. В. Уткульский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 463,07

Каша гречневая вязкая с овощами 100/50 пр

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Каша гречневая вязкая с овощами 100/50 пр вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	25	25	2,5	2,5
Соль йодированная	0,48	0,48	0,048	0,048
*Вода	80	80	8	8
Морковь очищенная	1,96	1,96	0,196	0,196
Лук репчатый очищенный	26,71	26,71	2,671	2,671
Приправа	0,95	0,95	0,095	0,095
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	150	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалашной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Морковь, лук и перец болгарский нарезают соломкой или кубиком и пассеруют с маслом. Гречневую крупу перебирают и промывают при этом удаляют мучель и посторонние примеси. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Затем добавляют пассерованные овощи приправу и зелень, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. Приготовленные в пароконвектомате: подготовленную крупу засыпают в гастроемкость GN 65 заливают горячей водой, добавляют соль и варят в режиме "жар/пар" при t 160°C, влажность 100% в течение 15-20 мин, затем добавляют пассерованные овощи приправу и зелень, перемешивают и прогревают в режиме "пар" при t 100°C, влажность 100% в течение 10-15 мин. Отпускают горячую кашу вместе с овощами.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи не ниже +65°C. Время реализации не более 2-х часов на мармите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, овощи сохранявшие форму
Цвет	свойственный данному виду крупы, светло-коричневого
Вкус	свойственный гречке и овощам без привкуса прогорклости и затхлости, в меру соленый
Запах	приятный, свойственный отварной гречке и овощей, без посторонних запахов
Консистенция	однородная, рассыпчатая, зерна мягкие, овощи мягкие

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	141,15	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	15,58
Белки (г)	3,51	ВитаминА (мкг)	39,7	Магний (мг)	54,69
Жиры (г)	6,87	ВитаминВ1 (мг)	0,09	Фосфор (мг)	90,63
Углеводы (г)	16,1	ВитаминВ2 (мг)	0,05	Железо (мг)	1,92
Иод (мкг)	0,1	ВитаминС (мг)	2,77	Фтор (мкг)	15,11
Селен (мкг)	1,56	Калий (мг)	144,25		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зая. производством \_\_\_\_\_

АВО ССН  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ ТЕХНОЛОГ  
Лисенко Н.И.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО "Стандарты социального питания" /Д.В. Уральский/



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 463,28

Ёжики мясные из говядины с томатным соусом 90/50

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Ёжики мясные из говядины с томатным соусом 90/50, вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш говяжий с/м	59,4	59,4	5,94	5,94
Крупа рисовая	8,1	8,1	0,81	0,81
Соль йодированная	0,45	0,45	0,045	0,045
Лук репчатый очищенный	18,9	18,9	1,89	1,89
Масло сливочное	2,7	2,7	0,27	0,27
Чеснок	2,96	2	0,296	0,2
Приправа	0,5	0,5	0,05	0,05
*Вода	9	9	0,9	0,9
Мука пшеничная	6,3	6,3	0,63	0,63
Масса отварного риса 23,4 гр				
Масса пассерованного лука 9 гр				
Масса полуфабриката 105,3 гр.				
№ 587 Соус томатный 50 гр				
*Вода	45	45	4,5	4,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Морковь очищенная	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый очищенный	1	1	0,1	0,1
Сахар	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Томатная паста 25%	5	5	0,5	0,5
Зелень	0,51	0,5	0,051	0,05
Выход готового блюда	-	90/50	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция Л.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция Л.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений Л.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений Л.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупу рисовую перебирают, промывают в теплой воде и варят в течение 8-10 мин (в соотношении 1:6), воду сливают, без последующей промывки, рис охлаждают. Лук репчатый шинкуют, припускают с добавлением масла и воды, охлаждают. Фарш говяжий вторично пропускают через мясорубку вместе с чесноком, подготовленным луком репчатым, добавляют рис отварной, соль приправу и перемешивают. Приготовленную массу выбивают и формируют в виде шариков, укладывают в гастроремкость, предварительно смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-250 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 мин.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

Готовые изделия должны быть полностью прожарены: 1 внутри изделия не ниже 90°, в месте прокола выделяется бесцветный сок и на разрезе изделие имеет серый цвет.

Соус: мелко нарезанные морковь, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерования еще 15 - 20 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирают при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Оптимальная температура подачи +65°С

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлету гарнируют  
Оптимальная температура подачи +65°C  
Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	ёжики в виде шариков с включением зерен отварного риса, равномерно запеченные, без трещин, пролитанны соусом, сбоку уложен гарнир.
Цвет	корочки - светло-кремовый или светло-коричневый, в разрезе - серый
Вкус	вареного мяса говядины, умеренно соленый
Запах	вареного мяса говядины, умеренно соленый, с ароматом лука и соуса
Консистенция	в меру плотная, сочная, соуса-эластичная, однородная

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	172,67	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	24,34
Белки (г)	13,42	ВитаминА (мкг)	64,94	Магний (мг)	23,48
Жиры (г)	7,28	ВитаминВ1 (мг)	0,08	Фосфор (мг)	144,43
Углеводы (г)	12,55	ВитаминВ2 (мг)	0,1	Железо (мг)	1,51
Иод (мкг)	0,38	ВитаминС (мг)	5,34	Фтор (мкг)	14,57
Селен (мкг)	17,73	Калий (мг)	244,68		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АВО ССБ**  
**УПРАВЛЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР**  
**Н. П.**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

С.В. Вальский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464,04

Соус "Болоньезе" 50/40 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Соус "Болоньезе" 50/40 рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш говяжий с/м	79	79	7,9	7,9
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Лук репчатый очищенный	30	30	3	3
Томатная паста 25%	6,4	6,4	0,64	0,64
Помидоры свежие	16,22	15,9	1,622	1,59
Перец болгарский сладкий	17,07	12,8	1,707	1,28
Чеснок	1,28	1	0,128	0,1
Приправа	0,9	0,9	0,09	0,09
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса тушеного фарша 50 гр.				
Выход готового блюда	-	50/40	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г, Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Фарш ещё раз измельчают на мясорубке и припускают с добавлением небольшого количества воды. Овощи нарезают мелким кубиком и пассеруют на растительном масле с добавлением томатной пасты, затем соединяют с припущенным фаршем, добавляют мелко нарезанный чеснок, соль, приправу и тушат до готовности.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают поливая на отварные макароны в порционной тарелке

Оптимальная температура подачи +65°C

Время реализации не более 2х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	густого соуса
Цвет	от светло-коричневого до темно-красного.
Вкус	мяса говядины и пассерованных овощей, кисло-сладкий, в меру солёный.
Запах	характерный для жареного мяса с ароматом овощей.
Консистенция	сочная, однородная.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	177,2	ВитаминD (мкг)		Кальций (мг)	30,31
Белки (г)	17	ВитаминA (мкг)		Магний (мг)	27,14
Жиры (г)	9,56	ВитаминB1 (мг)	0,1	Фосфор (мг)	173,28
Углеводы (г)	4,21	ВитаминB2 (мг)	0,14	Железо (мг)	1,98



Йод (мкг)	0,7	Витамин С (мг)	29,16	Фтор (мкг)	9,38
Селен (мкг)	21,29	Калий (мг)	322,22		

Ответственный за оформление ТТК: \_\_\_\_\_

Заа. производством \_\_\_\_\_

А.Ю. ССВ  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ИУСЕНЬ И.И.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты общественного питания"



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 482,06

Запеканка из печени с рисом 90 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Запеканка из печени с рисом 90 рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья с/м	81,33	87,5	8,133	8,75
Масло сливочное	10	10	1	1
Крупа рисовая	10	10	1	1
*Вода	21	21	2,1	2,1
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса рассыпчатого риса 28 гр.				
Лук репчатый очищенный	20	20	2	2
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Масса пассерованного лука 10 гр.				
Яйцо	0,004 (кг)	4	0,4 (кг)	0,4
Яйца на смазку 2 гр.				
Яйцо	0,002 (кг)	2	0,2 (кг)	0,2
Приправа	0,1	0,1	0,01	0,01
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката 103 гр.				
Выход готового блюда	-	90	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г., Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную печень закладывают в кипящую воду (1-1,5 л воды на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Печень измельчают на мясорубке. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Подготовленный лук репчатый нарезают мелким кубиком, пассеруют с маслом сливочным. Измельченную печень, отварной рис, пассерованный лук соединяют, добавляют соль, подготовленные яйца куриные и тщательно перемешивают, выкладывают в смазанную маслом сливочным емкость, слоем 3-4 см, разравнивают, смазывают яйцами и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10-12 минут до готовности. Готовую запеканку нарезают на порции. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают кусочек запеканки прямоугольной формы, рядом поливают соус сметанный  
 Оптимальная температура подачи +65°С  
 Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	кусочек заправки прямоугольной формы, поверхность ровная, без трещин, с поджаристой корочкой, рядом полит соус
Цвет	корочки - коричневый, в разрезе - серо-коричневый
Вкус	характерный для отварного риса и печени, с ароматом пассерованного лука
Запах	характерный для отварного риса и печени, с ароматом пассерованного лука
Консистенция	в меру плотная, сочная, однородная, сохраняет форму

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	245,86	Витамин D (мкг)	0,94	Кальций (мг)	19,61
Белки (г)	12,99	Витамин А (мкг)	5 405,76	Магний (мг)	18,16
Жиры (г)	16,08	Витамин В1 (мг)	0,19	Фосфор (мг)	217,52
Углеводы (г)	10,44	Витамин В2 (мг)	1,38	Железо (мг)	4,15
Иод (мкг)	5,59	Витамин С (мг)	6,07	Фтор (мкг)	169,75
Селен (мкг)	30,25	Калий (мг)	206,49		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

  
**АВО ССВ**  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ**  
**ДУСТЯ Н.В.**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

(Д.В. Удальский)



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 498-03

Котлета куриная паровая (филе куриной грудки) под сырной шапкой

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Котлета куриная паровая (филе куриной грудки) под сырной шапкой 90/10, вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество.

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе грудки куриной без кожи с/м	70,85	66,8	7,085	6,66
Хлеб пшеничный	16,2	16,2	1,62	1,62
Молоко 2,5% 1л	23,4	23,4	2,34	2,34
Масло сливочное	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйцо	0,004 (кг)	4	0,4 (кг)	0,4
Чеснок	1,28	1	0,128	0,1
Приправа	0,5	0,5	0,05	0,05
Сыр	10,42 (г)	10	1 042 (г)	1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сухари панировочные	9	9	0,9	0,9
Масса полуфабриката 126 гр.				
Выход готового блюда	-	90/10	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2016г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Из филе птицы готовят фарш с добавлением черствого пшеничного хлеба, замоченного в молоке, солят, добавляют чеснок, приправу, выбивают и формируют котлеты овальной формы с одним заостренным концом, сверху накрывают кусочком сыра (или посыпают натертым сыром), выкладывают в противень смазанный растительным маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (5-7 мин).

Приготовление в пароконвектомате: котлеты выкладывают в гастроёмкость GN 20, смазывают или обрызгивают их растительным маслом и готовят в режиме "жар/пар" при t 110°C с термощупом внутри изделия на 90°C или в режиме "жар" при t 185°C 10-15 мин.

Готовые изделия должны быть полностью прожарены: t внутри изделия не ниже 90°, в месте прокола выделяется бесцветный сок и на разрезе изделие имеет серый цвет.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске котлету гарнируют

Оптимальная температура подачи +65°C

Время реализации не более 2-х часов на мармите или горячей плите. Подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	котлеты овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, равномерно обжарены, без трещин, сбоку уложен гарнир.
Цвет	корочки - светло-кремовый или светло-коричневый, в разрезе - серый
Вкус	мяса жареной птицы и сыра умеренно соленый
Запах	приятный, мяса жареной птицы с сыром

Консистенция	мягкая, сочная, плотная.
--------------	--------------------------

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	195,69	ВитаминD (мкг)	0,18	Кальций (мг)	109,81
Белки (г)	19,98	ВитаминA (мкг)	55,56	Магний (мг)	33,98
Жиры (г)	7,32	ВитаминB1 (мг)	0,1	Фосфор (мг)	154,96
Углеводы (г)	11,62	ВитаминB2 (мг)	0,22	Железо (мг)	0,95
Йод (мкг)	3,42	ВитаминC (мг)	0,24	Фтор (мкг)	9,31
Селен (мкг)	19,44	Калий (мг)	301,3		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_


**АНО ССВ**  
**СПЕЦИАЛИСТ**  
**ТЕХНОЛОГ**  
**ИУСЕН**  
**В. П.**



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

М.П. Могильский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 512,05

Рис припущенный 150 рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Рис припущенный 150 рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	52,5	52,5	5,25	5,25
*Вода	110,25	110,25	11,025	11,025
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	150	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2016г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

В подсоленный бульон или воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котел крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

Приготовление в пароконвектомате: подготовленную крупу засыпают в емкость GN 65 заливают горячей водой, добавляют соль и варят в режиме "жар/пар" при t 160°C, влажность 100% в течение 15-20 мин, затем режим "пар" при t 100°C, влажность 100% в течение 10-15 мин., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Горячую кашу кладут на тарелку.

Оптимальная температура подачи не ниже + 65°C

Время реализации не более 2х часов на мармите, подогрев готовых горячих блюд не допускается.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	зерна крупы полностью набухшие, в основном сохранявшие форму, масса несколько вязкая, заправлена маслом.
Цвет	свойственный данному виду крупы, светло-кремовый или серовато-белый.
Вкус	свойственный рису, без привкуса прогорклости и затхлости, в меру соленый
Запах	приятный, свойственный для отварного риса и сливочного масла, без посторонних запахов.
Консистенция	однородная, зерна мягкие.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	205,34	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	6,43
Белки (г)	3,64	Витамин A (мкг)	23,83	Магний (мг)	25,82
Жиры (г)	4,33	Витамин B1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)	78,94
Углеводы (г)	36,58	Витамин B2 (мг)	0,02	Железо (мг)	0,53



Йод (мкг)	0,74	ВитаминС (мг)		Фтор (мкг)	26,25
Селен (мкг)	7,93	Калий (мг)	53,02		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

**АВО ССБ**  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ  
ДИСЕРТ. В.П.  
*[Подпись]*

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

/Д. Вострицкий/



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 520.04

Пюре картофельное 150 рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Пюре картофельное 150 рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель очищенный	128	128	12,8	12,8
Молоко 2,5% 1л	25,26	24	2,526	2,4
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусов, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его внешний вид и вкус. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы, добавляют растопленное, доведенное до кипения, масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При подаче поливают растопленным, доведенным до кипения, сливочным маслом

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в порционной тарелке, на поверхность наносят узор ложкой и поливают растопленным маслом сливочным.

Оптимальная температура подачи не ниже +65°С

Время реализации не более 2х часов на мармите, согласно сроку годности по СанПиН 2.4.5.2409-8. Подогрев готовых горячих блюд не допускается

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор, полита маслом
Цвет	от светло-кремового до кремового или белый
Вкус	вареного картофеля, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла.
Запах	свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.
Консистенция	густая, пышная, однородная.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	173,66	ВитаминD (мкг)	0,01	Кальций (мг)	41,03
Белки (г)	3,22	ВитаминаА (мкг)	63,12	Магний (мг)	27,99
Жиры (г)	9,42	ВитаминВ1 (мг)	0,14	Фосфор (мг)	84,72
Углеводы (г)	12,19	ВитаминВ2 (мг)	0,12	Железо (мг)	1
Иод (мкг)	8,66	ВитаминС (мг)	5,18	Фтор (мкг)	43,2
Селен (мкг)	0,83	Калий (мг)	650,85		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

АВО ССУ  
**ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ** (с. 15/16/17)  
**ИУСЕН** И П





УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО «Стандарты социального питания»



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 648,2

Кисель плодово-ягодный 200 (25) рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Кисель плодово-ягодный 200 (25) рацион вырабатывается АНО «Стандарты социального питания» и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель плодово-ягодный	25	25	2,5	2,5
Выход готового полуфабриката				
*Вода	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Кисель плодово-ягодный тщательно размешать в небольшом количестве холодной воды. Помешивая влить в кипящую воду.

Интенсивно перемешивать в кипящей воде в течение 1 минуты

(состав киселя плодово-ягодного: сахар, крахмал картофельный, лимонная кислота, экстракт концентрированного сока)

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Процесс порционирования осуществляется не более 30 минут.

Выставляются в порционном виде в охлаждаемый прилавок - витрину t 4±2° С и реализуются в течение 1 часа. Методические рекомендации п. 8.2, 11.6

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	кисель прозрачный, без комочков.
Цвет	соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен кисель плодово-ягодный
Вкус	кисло-сладкий
Запах	плодов или ягод, из которых приготовлен кисель плодово-ягодный
Консистенция	однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	90	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	10
Белки (г)	0,03	Витамин A (мкг)		Магний (мг)	
Жиры (г)		Витамин B1 (мг)		Фосфор (мг)	19,25
Углеводы (г)	23	Витамин B2 (мг)		Железо (мг)	
Йод (мкг)		Витамин C (мг)		Фтор (мкг)	
Селен (мкг)		Калий (мг)	3,75		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Специальный  
АНО ССП  
Исполнитель  
И.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

И. В. Могильный

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 685,06

Чай с сахаром 200 (1/185/15) рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Чай с сахаром 200 (1/185/15) рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	1	1	0,1	0,1
*Вода	185	185	18,5	18,5
Сахар	15	15	1,5	1,5
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1998 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лапшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2018 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в специальной посуде предназначенной для этой цели. Для заваривания используют свежеприготовленный кипятком. Посуду ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технико-технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам.

Температура подачи: 75 градусов С.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чашке.

Оптимальная температура подачи горячего чая не ниже 75°C, холодного чая не выше 14°C.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.
Цвет	золотисто-коричневый.
Вкус	в меру сладкий, чуть терпкий.
Запах	свойственный используемому виду и сорту чая
Консистенция	жидкая.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	61,37	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	5,4
Белки (г)	0,2	Витамин А (мкг)	0,5	Магний (мг)	4,4
Жиры (г)	0,05	Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	0,87
Углеводы (г)	15,04	Витамин В2 (мг)	0,01	Железо (мг)	0,07
Йод (мкг)		Витамин С (мг)	0,1	Фтор (мкг)	
Селен (мкг)		Калий (мг)	25,25		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор АНО "Стандарты социального питания"  
 И. В. Уральский



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 692.1

Кофейный напиток на молоке 200 (6/15) рацион 2023

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Кофейный напиток на молоке 200 (6/15) рацион 2023 вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	6	6	0,6	0,6
*Вода	20	20	2	2
Сахар	15	15	1,5	1,5
Молоко 2,5% 1л	200	200	20	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Кофейный напиток подают в стакане или чашке.

Оптимальная температура подачи не ниже 75°C

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	напиток налит в стакан или чашку, без пленки на поверхности.
Цвет	светло-коричневый (кофейный).
Вкус	приятный, в меру сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.
Запах	аромат кофейного напитка и кипяченого молока.
Консистенция	хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	186,63	Витамин D (мкг)	0,06	Кальций (мг)	242,86
Белки (г)	5,81	Витамин A (мкг)	44	Магний (мг)	28
Жиры (г)	5	Витамин B1 (мг)	0,08	Фосфор (мг)	184,62
Углеводы (г)	29,26	Витамин B2 (мг)		Железо (мг)	0,26
Йод (мкг)	18	Витамин C (мг)	2,6	Фтор (мкг)	40
Селен (мкг)	4	Калий (мг)	293,35		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО "Стандарты социального питания"

Д.В. Уральский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 693,18

Какао на молоке 200 (4/200/15) рацион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Какао на молоке 200 (4/200/15) рацион вырабатывается АНО "Стандарты социального питания" и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко 2,5% 1л	200	200	20	20
Сахар	15	15	1,5	1,5
*Вода	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакции /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакции /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений /М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Какао готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество молока и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, и доводят до кипения.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток подают в стакане или чашке.

Оптимальная температура подачи не ниже 75°C

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	напиток налит в стакане или чашке, без пены на поверхности.
Цвет	светло-коричневый.
Вкус	приятный, шоколадный, умеренно сладкий.
Запах	свойственный какао
Консистенция	хорошо концентрированная, жидкая.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	179,41	Витамин D (мкг)	0,06	Кальций (мг)	246,57
Белки (г)	6,77	Витамин A (мкг)	44	Магний (мг)	45
Жиры (г)	5,6	Витамин B1 (мг)	0,08	Фосфор (мг)	206,2
Углеводы (г)	24,98	Витамин B2 (мг)	0,31	Железо (мг)	1,13
Иод (мкг)	18	Витамин C (мг)	2,6	Фтор (мг)	49,8
Селен (мкг)	4	Калий (мг)	11852,81		

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО «Стандарты социального питания»  
Уральский

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 707 19

Сок фруктовый 200 порцион

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Сок фруктовый 200 порцион вырабатывается АНО «Стандарты социального питания» и реализуется в столовых муниципальных общеобразовательных организаций г. Сочи при организации общественного питания обучающихся и педагогических работников.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Используемые для приготовления блюда сырье или продукты, соответствуют требованиям действующей нормативной документации, имеют декларацию, ветеринарно-санитарную экспертизу, сертификат соответствия подтверждающие их безопасность и качество

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый в ассортименте	200	200	20	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2015г., Сборника технических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями издательство «Хлебпродинформ» Москва 1996 год, Методическими рекомендациями по организации питания детей и подростков в учреждениях образования 2013 г., Сборник технических нормативов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания редакция М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ 2013 г., Сборника технических нормативов В. Т. Лалшиной издательство «Хлебпродинформ» Москва 2004г. Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2016 г. и Сборник рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений М.П. Могильный, В.А. Тутельян/ Москва 2010 г.

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:  
Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты, вскрывают, сок разливают в стаканы.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сок подают в стакане.  
Оптимальная температура подачи не выше 14°C и не ниже 7°C.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид	сок налит в стакан.
Цвет	характерный для используемого сока
Вкус	томатного - умеренно соленый, плодово-ягодных - умеренно сладкий, с небольшой кислотностью, приятный.
Запах	приятный запах соответствующего сока.
Консистенция	однородная, жидкая, сока с мякотью- слегка вязкая.

Микробиологические показатели соответствуют техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 120/2011 «О безопасности пищевой продукции»

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность (ккал)	92	Витамин D (мкг)		Кальций (мг)	14
Белки (г)	1	Витамин A (мкг)		Магний (мг)	8
Жиры (г)	0,2	Витамин B1 (мг)	0,02	Фосфор (мг)	14
Углеводы (г)	20,2	Витамин B2 (мг)	0,02	Железо (мг)	2,8
Йод (мкг)	2	Витамин C (мг)	4	Фтор (мкг)	
Селен (мкг)		Калий (мг)	240		

Ответственный за оформление ТТК: \_\_\_\_\_  
Зав. производством: \_\_\_\_\_

АНО ССП  
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ ТЕХНОЛОГ  
ДЮСЕНКО И. П.