

ИНН/КПП 7604267994/760301001

150051,г.Ярославль, ул.Серго Орджоникидзе, д.16,кв.104

р/с 40702810202000065082 ЯРОСЛАВСКИЙ Ф-Л ПАО «ПРОМСВЯЗЬБАНК»

к/с 30101810300000000760 БИК 047888760

Заведующему МДОУ

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

Учитывая замечания и пожелания руководителей МДОУ, скорректировано 10 дневное меню, которое начинает действовать с 6 марта.

Директор ООО «Агрофирма-Ярославль»



Д.А.Милишников.

Меню Сад

1 день 1недели	2день 1недели	3 день 1 недели	4день 1недели	5 день 1 недели	1день 2недели	2 день 2 недели	3 день 2 недели	4 день 2 недели	5день 2 недели
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 1/185	Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом 1/185	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом 1/185	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом 1/185	Каша манная с маслом 1/185	Каша ячневая молочная жидкая с маслом 185	Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом 185	Суп молочный с вермишелью с маслом 185	Каша пшеничная жидкая с маслом 185	Каша манная молочная жидкая с маслом 185
Кофейный напиток с молоком витаминизированный 1/180	Чай с сахаром 1/185	Какао с молоком 1/180	Чай с молоком с сахаром 1/185	Кофейный напиток витаминизированный с молоком 1/180	Чай с молоком и сахаром 1/185	Какао с молоком 1/180	Чай с сахаром 1/185	Чай с лимоном и сахаром 1/185	Чай с сахаром 1/185
Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10
Батончик к чаю 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30
	Сыр порц. 1/10						Яйцо вареное 1шт	Сыр порциями 1/10	
		2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак
	Напиток кисломолочный 1/180		Напиток кисломолочный 1/180			Напиток кисломолочный 1/150		Напиток кисломолочный 1/180	
фрукт	кондитерское изделие	сок 1/200		фрукт	фрукт		фрукт	кондитерское изделие	фрукт
обед	обед	обед	обед	обед	обед	обед	обед	обед	обед
Суп картофельный с горохом луценым и курой 1/220	Рассольник ленинградский со свиной и сметаной 210/10	Борщ с картофелем и сметаной на мясном бульоне 1/220	Суп картофельный с яйцом на курином бульоне 1/220	Щи со свиной и сметаной 210/10	Суп вермишелевый с курой 1/220	Рассольник ленинградский со свиной и сметаной 1210/10	Свекольник с курой со сметаной 210/10	Суп картофельный с рыбными консервами 1/220	Суп полевой на мясном бульоне 1/220
Биточек из мяс кур 1/70	Котлета рыбная 1/75	Гуляш из отварного мяса 35/35	Рагу из овощей с курой отварной 1/200	Печень по-строгановски 35/35	Рыба запеченная с овощами 70/20	Жаркое по - домашнему 1/200	Капуста тушеная с курой 1/200	Плов из свинины 1/200	Бефстроганов из отварного мяса 35/35
Макаронные изделия отварные 1/130	Картофельное пюре 1/130	Каша гречневая рассыпчатая 1/130		Рис отварной 1/130	Пюре картофельное 1/130				Картофельное пюре 1/130
Компот из смеси ягод с/м 1/180	Напиток из шиповника с изюмом 1/180	Напиток из смеси сухофруктов 1/180	Компот из ягод с/м (вишня) 1/180	Компот из ягод с/м (клубника) 1/180	Напиток из смеси с/ф 1/180	Компот из ягод с/м 1/180	Напиток из шиповника и изюма 1/180	Напиток из смеси с/ф 1/180	Компот из смеси с/м 1/180
Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50	Хлеб ржаной 1/50
Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник
Запеканка творожная со сгущенным молоком 150/20	Омлет натуральный с зеленым горошком 150/30	Макаронные отварные с сыром 130/10	Ежики мясные со сметанным соусом 120/50	Сырники творожные с подливой фруктовой 140/20	Омлет натуральный с зеленым горошком 150/30	Каша рисовая молочная 1/150	Биточек мясной 1/70	Сырники творожные с молоком сгущенным 140/20	Рыба запеченная в омлете 50/50
Кисель 1/180	Чай с сахаром 1/185	Чай с низким содержанием сахара 1/183	Чай с сахаром 1/185	Чай б/с 1/180	Чай с сахаром 1/185	Чай с низким содержанием сахара 1/180	Макаронные отварные 1/130	Чай б/с 1/180	Рис отварной 1/100
Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Плюшка с сахаром 1/50	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Батон йодированный 1/30	Ватрушка с творогом 1/75	Чай с сахаром 1/185	Батон йодированный 1/30	Чай с низким содержанием сахара 1/183
			Кукуруза конс. 1/20				Батон йодированный 1/30		Булочка с сахаром 1/50

Меню Ясли

1 день 1недели	2день 1недели	3 день 1 недели	4день 1недели	5 день 1 недели	1день 2недели	2 день 2 недели	3 день 2 недели	4 день 2 недели	5день 2 недели
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным 1/155	Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом 1/155	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом 1/155	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом 1/155	Каша манная с маслом 1/155	Каша ячневая молочная жидкая с маслом 1/155	Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом 1/155	Суп молочный с вермишелью с маслом 1/185	Каша пшеничная жидкая с маслом 1/155	Каша манная молочная жидкая с маслом 1/155
Кофейный напиток с молоком витаминизированный 1/150	Чай с сахаром 1/155	Какао с молоком 1/150	Чай с молоком с сахаром 1/155	Кофейный напиток витаминизированный с молоком 1/150	Чай с молоком и сахаром 1/155	Какао с молоком 1/150	Чай с сахаром 1/155	Чай с лимоном и сахаром 1/158	Чай с сахаром 1/155
Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10	Масло сливочное порциями 1/10
Батончик к чаю 1/30	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20
	Сыр порц. 1/10						Яйцо вареное 1шт.	Сыр порциями 1/10	
2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак	2 завтрак
	Напиток кисломолочный 1/150		Напиток кисломолочный 1/150			Напиток кисломолочный 1/150		Напиток кисломолочный 1/150	
фрукт	кондитрское изделие	сок 1/200		фрукт	фрукт		фрукт	кондитрское изделие	фрукт
обед	обед	обед	обед	обед	обед	обед	обед	обед	обед
Суп картофельный с горохом луценым 1/150	Рассольник ленинградский со свиной и сметаной 150/10	Борщ с картофелем и сметаной на мясном бульоне 150/10	Суп картофельный с яйцом на курином бульоне 1/150	Щи со свиной и сметаной 150/10	Суп вермишелевый с курой 1/150	Рассольник ленинградский со свиной и сметаной 150/10	Свекольник с курой со сметаной 150/10	Суп картофельный с рыбными консервами 1/150	Суп полевой на мясном бульоне 1/150
Биточек из мяса кур 1/50	Котлета рыбная 1/50	Гуляш из отварного мяса 30/30	Рагу из овощей с курой отварной 1/150	Печень по-строгановски 30/30	Рыба запеченная с овощами 50/20	Жаркое по - домашнему 1/150	Капуста тушеная с курой 1/150	Плов из свинины 1/150	Бефстроганов из отварного мяса 30/30
Макаронные изделия отварные 1/100	Картофельное пюре 1/100	Каша гречневая рассыпчатая 1/100		Рис отварной 1/100	Пюре картофельное 1/100				Картофельное пюре 1/100
Компот из ягод с/м 1/150	Напиток из шиповника с изюмом 1/150	Напиток из смеси сухофруктов 1/150	Компот из ягод с/м (вишня) 1/150	Компот из ягод с/м (клубника) 1/150	Напиток из смеси с/ф 1/150	Компот из ягод с/м 1/150	Напиток из шиповника и изюма 1/150	Напиток из смеси с/ф 1/150	Компот из смеси с/м 1/150
Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30	Хлеб ржаной 1/30
Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник
Запеканка творожная со сгущенным молоком 130/15	Омлет натуральный с зеленым горошком 130/20	Макароны отварные с сыром 100/10	Ежики мясные со сметанным соусом 100/50	Сырники творожные с подливой фруктовой 120/15	Омлет натуральный с зеленым горошком 130/20	Каша рисовая молочная 1/150	Биточек мясной 1/50	Сырники творожные с молоком сгущенным 120/15	Рыба запеченная в омлете 1/60
Чай без сахара 1/150	Чай с сахаром 1/155	Чай с низким содержанием сахара 1/153	Чай с сахаром 1/155	Чай б/с 1/150	Чай с сахаром 1/155	Чай с низким содержанием сахара 1/153	Макароны отварные 1/100	Чай б/с 1/150	Рис отварной 1/80
Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Плюшка с сахаром 1/50	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Батон йодированный 1/20	Ватрушка с творогом 1/75	Чай с сахаром 1/150	Батон йодированный 1/20	Чай с низким содержанием сахара 1/153
							Батон йодированный 1/20		Булочка с сахаром 1/50



ООО «Агрофирма-Ярославль»

«Согласовано»

Заведующая МДОУ № _____

МЕНЮ

_____ 2023г.

Наименование блюда	Ясли	Сад
	Выход	Выход
Завтрак		
Каша геркулесовая молочная с маслом	155	185
Кофейный напиток с молоком витаминизированный	150	180
Масло сливочное	10	10
Батончик к чаю	20	30
Итого:	335	405
2 завтрак		
Яблоко	1 шт.	1 шт.
Итого:	130	130
Обед		
Суп картофельный с горохом и курой	160	220
Биточек из мяса кур	50	70
Макароны отварные	100	130
Компот из смеси ягод с/м	150	180
Хлеб ржаной	30	50
Итого:	490	640
Уплотненный полдник		
Запеканка творожная со сгущенным молоком	130/15	150/20
Чай без сахара	150	-
Кисель витамин.	-	180
Батон йодированный	20	30
Итого:	315	380

Зав.производством _____

Утверждаю

Подпись (руководитель предприятия, ФИО)

Кисель 180

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00748
25.01.2023

Согласно акту проработки № 00748 от " " г. 25.01.2023



Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	Вода для приготовления	157,500	157,500	157,500	0,158	0,158	0,158
2	Кисель "Фруктово-ягодный" вит.	22,500	22,500	22,500	0,023	0,023	0,023
3							
4							
5							
6							
7							
Итого сырья		180,000	180,000	180,000	0,180	0,180	0,180

Технология приготовления

Содержимое пакета размешать в небольшом количестве холодной кипяченой воды. Подготовленную основу влить в кипяченую воду температурой 95-98градусов и тщательно размешать. Готовый напиток не кипятить. На 500г концентрата 3,5л. воды.
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1800 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели:

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
0	0	0	1	1

Инженер-технолог:

_____ (подпись)

Ответственный исполнитель:

_____ (подпись)

Утверждаю

Руководитель предприятия, ФИО
 (руководитель предприятия, ФИО)
 Подпись

Чай без сахара 150

Моя корпорация
Технико-технологическая карта № 00254
 08.02.2023

Согласно акту проработки
 № 00254
 от " " г.
 08.02.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	Чай черный	0,300	0,300	0,000	0,000	0,000	0,000
2	Вода для приготовления	153,000	153,000	150,000	0,153	0,153	0,150
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
Итого сырья		153,300	153,300	150,000	0,153	0,153	0,150

Технология приготовления

Посуду для приготовления чая (не металлическую) ополаскивают кипятком, всыпают сухой чай и заливают его горячей кипяченой водой (заполняя не более 1/3 объема посуды), настаивают 5-10 минут, закрывают крышкой. При этом в воду переходят вещества, придающие настою цвет, вкус, аромат. Чай-заварку процеживают, добавляют горячую кипяченую воду, доводят до кипения, но не кипятят.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Температурный режим подачи горячего напитка должна быть не ниже 65 гр. С. Реализация осуществляется в течение не более 2 часов с момента приготовления.

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1500 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Цвет: от золотисто-оранжевого до оранжевого с коричневым оттенком;
 Внешний вид: прозрачный, без чаинок;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
0	0	0	1	1

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

Запеканка творожная со сгущенным молоком 150/20

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00787
27.01.2023

Согласно акту проработки

№ 00787
от " " г.
27.01.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Творог 5%-9%	132,000	141,000	128,200	0,132	0,141	0,128	<p>Протертый творог смешивают с предварительно замоченной в воде манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают и смазывают сметаной. Запекают в рпконвектомате на режиме жар-пар при Т 185-190грС или в жарочном шкафу при Т 200-220грС 25-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Остужают до 35-40грС, порционируют на куски квадратной или прямоугольной формы. При отпуске поливают сгущенным молоком.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ</p> <p>Оптимальная температура подачи блюда не ниже 35-40грС. Реализация блюда в течении не более 2 часов с момента приготовления.</p>
2	Крупа манная	9,000	9,600	0,000	0,009	0,010	0,000	
3	Вода для приготовления	9,000	9,600	0,000	0,009	0,010	0,000	
4	Сахарный песок	9,000	9,600	0,000	0,009	0,010	0,000	
5	Яйцо 1С	7,000	7,500	5,356	0,007	0,008	0,005	
6	Масло сливочное	5,000	5,300	5,300	0,005	0,005	0,005	
7	Сухари панировочные	5,000	5,300	5,300	0,005	0,005	0,005	
8	Сметана	5,000	5,300	5,300	0,005	0,005	0,005	
9	Молоко сгущенное цельное	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020	
10								
11								
12								
13								
Итого сырья		201,000	213,200	169,456	0,201	0,213	0,169	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1695 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест;
Консистенция: однородная, нежная, мягкая;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
18	6	21	210	880

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю



Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

Запеканка из творога с молоком сгущенным 130/15

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00830

16.02.2023

Согласно акту проработки

№ 00830

от " " г.

16.02.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Творог 5%-9%	123,000	123,000	123,000	0,123	0,123	0,123	Протертый творог смешивают с предварительно замоченной в воде манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают и смазывают сметаной. Запекают в рпконвектомате на режиме жар-пар при Т 185-190грС или в жарочном шкафу при Т 200-220грС 25-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Остужают до 35-40грС, порционируют на куски квадратной или прямоугольной формы. При отпуске поливают сгущенным молоком. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Оптимальная температура подачи блюда не ниже 35-40грС. Реализация блюда в течении не более 2 часов с момента приготовления.
2	Крупа манная	8,000	8,000	8,000	0,008	0,008	0,008	
3	Вода для приготовления	8,000	8,000	0,000	0,008	0,008	0,000	
4	Сахарный песок	8,000	8,000	8,000	0,008	0,008	0,008	
5	Яйцо 1С	6,500	6,500	6,500	0,007	0,007	0,007	
6	Масло сливочное	4,600	4,600	4,600	0,005	0,005	0,005	
7	Сухари панировочные	4,600	4,600	4,600	0,005	0,005	0,005	
8	Сметана	4,600	4,600	4,600	0,005	0,005	0,005	
9	Молоко сгущенное цельное	15,000	15,000	15,000	0,015	0,015	0,015	
10								
11								
12								
13								
Итого сырья		182,300	182,300	174,300	0,182	0,182	0,174	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1743 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01

Органолептические показатели: Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест;

Консистенция: однородная, нежная, мягкая;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
15	5	17	170	730

Инженер-технолог:

(подпись)

Ответственный исполнитель:

(подпись)

Утверждаю

Подпись _____
 (руководитель предприятия, ФИО)

Компот из смеси свежих плодов

Моя корпорация
Технико-технологическая карта № 00458
 08.01.2023

Согласно акту проработки
 № 00458
 от "_____" _____ г.
 08.01.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Компотная смесь с/м	18,000	18,000	18,000	0,018	0,018	0,018	Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают ягоды и варят при слабом кипении не более 6-8 минут. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Оптимальная температура подачи блюда не выше 14грС. Реализация блюда в течении не более 2 часов с момента приготовления.
2	Вода для приготовления	200,000	200,000	152,000	0,200	0,200	0,152	
3	Сахарный песок	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010	
4								
5								
6								
7								
8								
9								
Итого сырья		228,000	228,000	180,000	0,228	0,228	0,180	

ИТОГО
 вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц **0,1800 кг**

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Цвет: свойственный цвету ягод;
 Внешний вид: прозрачный с наличием ягод;
 Консистенция: жидкая, однородная;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
0,1	0	6	25	110

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

Компот из смеси свежих плодов

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00483
09.01.2023

Согласно акту проработки

№ 00483

от " " г.
09.01.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Компотная смесь с/м	15,000	15,000	15,000	0,015	0,015	0,015	Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают ягоды и варят при слабом кипении не более 6-8 минут. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Оптимальная температура подачи блюда не выше 14грС. Реализация блюда в течении не более 2 часов с момента приготовления.
2	Вода для приготовления	167,000	167,000	127,000	0,167	0,167	0,127	
3	Сахарный песок	8,000	8,000	8,000	0,008	0,008	0,008	
4								
5								
6								
7								
8								
9								
Итого сырья		190,000	190,000	150,000	0,190	0,190	0,150	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1500 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01

Органолептические показатели: Цвет: свойственный цвету ягод;

Внешний вид: прозрачный с наличием ягод;

Консистенция: жидкая, однородная;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
0,1	0	6	25	100

Инженер-технолог:

(подпись)

Ответственный исполнитель:

(подпись)

Утверждаю

Валерий Александрович Мещеряков
 (руководитель предприятия, ФИО)

Подпись

Макаронны отварные 100

Моя корпорация
Технико-технологическая карта № 00769
 26.01.2023

Согласно акту проработки
 № 00769
 от "01" "01" 2023 г.
 26.01.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	Макаронные изделия	38,000	38,000	95,800	0,038	0,038	0,096
2	Соль йодированная	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
3	Вода для приготовления	200,000	200,000	0,000	0,200	0,200	0,000
4	Масло сливочное	4,200	4,200	4,200	0,004	0,004	0,004
5							
6							
7							
8							
9							
Итого сырья		243,200	243,200	100,000	0,243	0,243	0,100

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. На 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды. Макароны варят после закипания 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают, дают полностью стечь отвару и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**
 Оптимальная температура подачи 65° С. Реализация блюда в течение не более 2ч с момента приготовления.

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1000 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01

Органолептические показатели: Внешний вид: макаронные изделия сохранившие форму, легко разделяются, заправлены сливочным маслом;
 Консистенция: мягкая, но упругая, в меру плотная.

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
9	6	64	350	1460

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю

Ирина Сергеевна
 Подпись (руководитель предприятия, ФИО)

Биточек из мяса кур 70

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00845

03.03.2023

Согласно акту проработки

№ 00845

от " " г.

03.03.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Грудка куриная филе охл.	54,000	54,000	45,600	0,054	0,054	0,046	ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ
2	Молоко	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010	
3	Батон йодированный	10,000	10,000	10,200	0,010	0,010	0,010	
4	Лук репчатый п/ф	7,000	7,000	4,200	0,007	0,007	0,004	
5	Масло растительное	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000	
6	Соль йодированная	0,200	0,200	0,000	0,000	0,000	0,000	
Итого сырья		91,200	91,200	70,000	0,091	0,091	0,070	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,0700 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели:

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
17	2	8,5	120	520

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю

Д.В. Сидорова
 Подпись (руководитель предприятия, ФИО)



Биточек из мяса кур 50

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00788
 27.01.2023

Согласно акту проработки
 № 00788
 от " 27.01.2023 г.

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Грудка куриная филе охл.	39,000	39,000	32,000	0,039	0,039	0,032	ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ
2	Молоко	7,000	7,000	7,000	0,007	0,007	0,007	
3	Батон йодироанный	7,400	7,400	7,400	0,007	0,007	0,007	
4	Лук репчатый п/ф	5,000	5,000	3,600	0,005	0,005	0,004	
5	Масло растительное	9,000	9,000	0,000	0,009	0,009	0,000	
6	Соль йодированная	0,200	0,200	0,000	0,000	0,000	0,000	
Итого сырья		67,600	67,600	50,000	0,068	0,068	0,050	

ИТОГО
 вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц **0,0500 кг**

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели:

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
17	2	8,5	120	510

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Суп картофельный с горохом лущеным и курой 150/10

Технологическая карта № 00242

04.01.2023

Название на чеке:

Суп картофельный с
горохом лушеным и курой
150/10



Область применения: Все подразделения

Хранение:

Срок Хранения:

Органолептические показатели: *Цвет: бульона светло-желтый, на поверхности жир светло-желтого цвета, овощей - натуральный; Внешний вид: нарезка овощей однородная, в жидкой части овощи*

№	Наименование продукта	Ед. изм.	Брутто в ед. изм.	Вес брутто, кг	Вес нетто или п/ф, кг	Вес готового продукта, кг	Технология приготовления Подготовленную куриную грудку заливают горячей водой так чтобы она полностью была покрыта, быстро доводят до кипения. Затем снижают нагрев и варят при слабом кипении. Картофель нарезают кубиками, морковь, лук мелко шинкуют, пассеруют на растительном масле. Горох тщательно промывают и замачивают в холодной воде на 20-30 минут. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5 минут до конца варки кладут соль, лавровый лист, сухую зелень. Вареное мясо нарезают, укладывают в лотки, заливают бульоном и доводят до кипения. Отпускают порционные куски непосредственно в тарелки. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Оптимальная температура подачи 65° С. Реализация блюда в течение не более 2ч с момента приготовления.
1	Горох лущенный колотый	кг	0,012	0,012	0,012	0,023	
2	Картофель п/ф	кг	0,030	0,030	0,030	0,026	
3	Морковь п/ф	кг	0,006	0,006	0,006	0,005	
4	Лук репчатый п/ф	кг	0,006	0,006	0,006	0,005	
5	Масло растительное	кг	0,002	0,002	0,002	0,002	
6	Соль йодированная	кг	0,001	0,001	0,001	0,000	
7	Зелень сушеная	кг	0,000	0,000	0,000	0,000	
8	Лавровый лист	кг	0,000	0,000	0,000	0,000	
9	Вода для приготовления	л	0,105	0,105	0,105	0,090	
10	Грудка куриная филе охл.	кг	0,013	0,013	0,013	0,010	
11							

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

0,1600 кг

Утверждаю



(руководитель предприятия, ФИО)

Подпись



Суп картофельный с горохом луценым и курой 210/10

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00241

04.03.2023

Согласно акту проработки

№ 00241

от " " _____ г.

04.03.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	Горох лущеный колотый	17,000	17,000	32,000	0,017	0,017	0,032
2	Картофель п/ф	44,800	44,800	39,200	0,045	0,045	0,039
3	Морковь свежая	8,400	7,400	7,000	0,008	0,007	0,007
4	Лук репчатый	8,400	8,400	7,400	0,008	0,008	0,007
5	Масло растительное	2,400	2,400	2,400	0,002	0,002	0,002
6	Соль йодированная	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
7	Зелень сушеная	2,000	2,000	2,000	0,002	0,002	0,002
8	Лавровый лист	0,100	0,100	0,000	0,000	0,000	0,000
9	Вода для приготовления	140,000	140,000	120,000	0,140	0,140	0,120
10	Грудка куриная филе охл.	13,300	13,300	10,000	0,013	0,013	0,010
11							
12							
13							
14							

Технология приготовления

Подготовленную куриную грудку заливают горячей водой так чтобы она полностью была покрыта, быстро доводят до кипения. Затем снижают нагрев и варят при слабом кипении. Картофель нарезают кубиками, морковь, лук мелко шинкуют, пассеруют на растительном масле. Горох тщательно промывают и замачивают в холодной воде на 20-30 минут. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5 минут до конца варки кладут соль, лавровый лист, сухую зелень. Вареное мясо нарезают, укладывают в лотки, заливают бульоном и доводят до кипения. Отпускают порционные куски непосредственно в тарелки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ
Оптимальная температура подачи 65° С. Реализация блюда в течение не более 2ч с момента приготовления.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
15								Подготовленную куриную грудку
Итого сырья		237,400	236,400	220,000	0,237	0,236	0,220	
ИТОГО								
вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц								0,2200 кг
Суммарный выход продукта (0,210)								

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Цвет: бульона светло-желтый, на поверхности жир светло-желтого цвета, овощей - натуральный;
Внешний вид: нарезка овощей однородная, в жидкой части

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
3	1	7	50	210

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

Кофейный напиток на молоке 150

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00457

08.01.2023

Согласно акту проработки

№ 00457

от " " г.

08.01.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Кофейный напиток	2,200	2,200	10,000	0,002	0,002	0,010	Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и полного растворения сахара. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Оптимальная температура подачи блюда 65грС. Реализация блюда в течении не более 2 часов с момента приготовления.
2	Молоко	113,000	113,000	90,000	0,113	0,113	0,090	
3	Вода для приготовления	62,000	62,000	50,000	0,062	0,062	0,050	
4	Сахарный песок	6,000	6,000	0,000	0,006	0,006	0,000	
5								
6								
7								
8								
9								
Итого сырья		183,200	183,200	150,000	0,183	0,183	0,150	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1500 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Цвет: светло коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая,

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
2	2,5	8,5	65	270

Инженер-технолог:

(подпись)

Ответственный исполнитель:

(подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

Кофейный напиток на молоке 180

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00265

04.01.2023

Согласно акту проработки

№ 00265

от "Славь" г.

04.01.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Кофейный напиток	2,700	2,700	2,000	0,003	0,003	0,002	Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (5-10 минут), настой процеживают, добавляют сахар, горячее молоко по норме, вновь доводят до кипения и полного растворения сахара. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Оптимальная температура подачи блюда 65грС. Реализация блюда в течении не более 2 часов с момента приготовления.
2	Молоко	135,000	135,000	110,000	0,135	0,135	0,110	
3	Вода для приготовления	74,000	74,000	68,000	0,074	0,074	0,068	
4	Сахарный песок	7,000	7,000	0,000	0,007	0,007	0,000	
5								
6								
7								
8								
9								
Итого сырья		218,700	218,700	180,000	0,219	0,219	0,180	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1800 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01

Органолептические показатели: Цвет: светло коричневый;

Внешний вид: без пленки на поверхности и осадка;

Консистенция: хорошо концентрированная, жидкая,

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
2	2,5	8,5	65	270

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

Каша овсяная молочная жидкая с маслом 1/185

Моя корпорация
Технико-технологическая карта № 00837
27.02.2023

Согласно акту проработки
№ 00837
от " " г.
27.02.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Крупа геркулес	18,000	18,000	40,000	0,018	0,018	0,040	<p>В кипящую смесь молока и воды закладывают сахар-песок, соль, всыпают подготовленные овсяные хлопья и при активном помешивании сверху вниз, варят при непрерывном помешивании в течение 20 минут до готовности.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ</p> <p>Молочные каши отпускают в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65°C. Реализация блюда в течение не более 2ч с момента приготовления.</p>
2	Молоко	83,000	83,000	74,700	0,083	0,083	0,075	
3	Вода для приготовления	83,000	83,000	62,300	0,083	0,083	0,062	
4	Соль йодированная	0,700	0,700	0,000	0,001	0,001	0,000	
5	Сахарный песок	3,600	3,600	3,000	0,004	0,004	0,003	
6	Масло сливочное	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005	
7								
8								
Итого сырья		193,300	193,300	185,000	0,193	0,193	0,185	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1850 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Цвет: от светло-кремового до кремового;

Внешний вид: овсяные хлопья полностью развариваются, тратившие форму;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
2,5	3,5	10	80	340

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю

Роллер директор Мещеряков
 Подпись (руководитель предприятия, ФИО)

Каша овсяная молочная жидкая с маслом 1/155

Моя корпорация
 Технико-технологическая карта № 00838
 27.02.2023

Согласно акту проработки
 № 00838
 от " 27.02.2023 " г.

Область применения: Все подразделения
Реализация и хранение
Требование к качеству сырья:
 продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Крупа геркулес	15,000	15,000	40,000	0,015	0,015	0,040	В кипящую смесь молока и воды закладывают сахар-песок, соль, всыпают подготовленные овсяные хлопья и при активном помешивании сверху вниз, варят при непрерывном помешивании в течение 20 минут до готовности. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Молочные каши отпускают в горячем виде. Оптимальная температура блюда 65°C. Реализация блюда в течение не более 2ч с момента приготовления.
2	Молоко	70,000	70,000	50,000	0,070	0,070	0,050	
3	Вода для приготовления	70,000	70,000	57,000	0,070	0,070	0,057	
4	Соль йодированная	0,600	0,600	0,000	0,001	0,001	0,000	
5	Сахарный песок	3,000	3,000	3,000	0,003	0,003	0,003	
6	Масло сливочное	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005	
7								
8								
Итого сырья		163,600	163,600	155,000	0,164	0,164	0,155	

ИТОГО
 вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц 0,1550 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Цвет: от светло-кремового до кремового;
 Внешний вид: овсяные хлопья полностью разваривается, тративие форму;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
2,5	3,5	10	85	350

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю



Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

Запеканка из творога 120

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00766

26.01.2023

Согласно акту проработки

№ 00766

от " " г.

26.01.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Творог 5%-9%	113,000	113,000	103,000	0,113	0,113	0,103	<p>Протертый творог смешивают с предварительно замоченной в воде манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность разравнивают и смазывают сметаной. Запекают в рпеконвектомате на режиме жар-пар при Т 185-190грС или в жарочном шкафу при Т 200-220грС 25-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Остужают до 35-40грС, порционируют на куски квадратной или прямоугольной формы. При отпуске поливают сгущенным молоком.</p> <p>ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ</p> <p>Оптимальная температура подачи блюда не ниже 35-40грС. Реализация блюда в течении не более 2 часов с момента приготовления.</p>
2	Крупа манная	8,000	8,000	0,000	0,008	0,008	0,000	
3	Вода для приготовления	8,000	8,000	0,000	0,008	0,008	0,000	
4	Сахарный песок	8,000	8,000	0,000	0,008	0,008	0,000	
5	Яйцо 1С	6,000	6,000	4,100	0,006	0,006	0,004	
6	Масло сливочное	4,300	4,300	4,300	0,004	0,004	0,004	
7	Сухари панировочные	4,300	4,300	4,300	0,004	0,004	0,004	
8	Сметана	4,300	4,300	4,300	0,004	0,004	0,004	
9								
10								
11								
12								
13								
Итого сырья		155,900	155,900	120,000	0,156	0,156	0,120	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1200 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест;

Консистенция: однородная, нежная, мягкая;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
19	6	17	200	820

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)

Утверждаю

Подпись *Мессинский*
 (руководитель предприятия, ФИО)

Компот из смеси свежих плодов

Моя корпорация

Технико-технологическая карта № 00483
 09.01.2023

Согласно акту проработки
 № 00483
 от " " г.
 09.01.2023

Область применения: Все подразделения

Реализация и хранение

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	Компотная смесь с/м	15,000	15,000	15,000	0,015	0,015	0,015	Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают ягоды и варят при слабом кипении не более 6-8 минут. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Оптимальная температура подачи блюда не выше 14грС. Реализация блюда в течении не более 2 часов с момента приготовления.
2	Вода для приготовления	167,000	167,000	127,000	0,167	0,167	0,127	
3	Сахарный песок	8,000	8,000	8,000	0,008	0,008	0,008	
4								
5								
6								
7								
8								
9								
Итого сырья		190,000	190,000	150,000	0,190	0,190	0,150	

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1500 кг

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

Органолептические показатели: Цвет: свойственный цвету ягод;
 Внешний вид: прозрачный с наличием ягод;
 Консистенция: жидкая, однородная;

Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал	кДж
0,1	0	6	25	100

Инженер-технолог: _____ (подпись)

Ответственный исполнитель: _____ (подпись)