

Утв. _____
Директор _____
« 02 » _____

МАУ «ЦСП»
ИНН 45/013/1901 КПП 45/03/001
Россия
Волгодонская область, город Волгодонск

Технологическая карта № 141/Ш

Наименование блюда (изделия): **Фрикадельки в соусе**

Область применения: Столовые МАУ «Центр социального питания».

Перечень сырья: говядина, хлеб пшеничный, вода, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, соль, соус сметанный с томатом (ТК № 9/Ш, 601/2004).

Технологическая литература: сборник рецептур блюд 2004г.

Рецептура № 469

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г.	Брутто, кг	Нетто, кг.
Говядина (3 группа) замороженная	58,1	55,2	5,810	5,520
Хлеб пшеничный	11,6	11,6	1,160	1,160
Вода	15	15	1,500	1,500
Лук репчатый	6,9	5,8	0,690	0,580
Мука пшеничная	7,3	7,3	0,730	0,730
Масса п/ф:	-	94	-	9,400
Масло растительное	6	6	0,600	0,600
Выход готовых фрикаделек:	-	80	-	8,00
Соус сметанный с томатом (ТК № 9/III)	-	50	-	5,00
Выход:	-	80/50	-	8,00/5,00

Пищевая и энергетическая ценность на порцию (80/50 гр.):

Белки (г)	11,9		
Жиры (г)	15,1		
Углеводы (г)	13,8		
Эн. ценность (ккал)	243,6		

Технология приготовления (с указанием процесса приготовления и технологических режимов):

Подготовка сырья производится в соответствии со сборником технических нормативов.

Мясо моют, нарезают на кусочки, лук очищают и нарезают дольками. Мясо и лук пропускают через мясорубку.

Хлеб замачивают в холодной воде и после набухания отжимают жидкость. В измельченный фарш добавляют хлеб, соль, воду и тщательно перемешивают, выбивают и разделяют в виде шариков по 2 шт. на порцию, панируют в муке и обжаривают на растительном масле в жарочном шкафу в гастроемкостях или противнях с высокими бортиками, затем заливают соусом и тушат 10 - 15 минут до готовности. Температура в толще изделия должна быть 90 - 95⁰С.

Требования к оформлению, реализации и хранению.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились. Реализация осуществляется при температуре блюда не ниже 60 °С не более 2-х часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: изделия круглой формы, края без трещин.

Цвет: темно – серый.

Консистенция: мягкая, сочная.

Вкус и запах: готовых изделий из котлетной массы из говядины, соуса – вкус сметаны и томата.

Показатели качества и безопасности

Физико – химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390 - 2013 “ Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.

Зам. директора по производству:

Ответственный исполнитель: инженер - технолог

А.Д. Крепышева
С.В. Жабо



Технико - технологическая карта № 431/Ш

Наименование блюда (изделия): **Рататуй из овощей**

Область применения: Столовые МАУ «ЦСП»

Перечень сырья: картофель, морковь, капуста, лук репчатый, соус красный (ТТК № 12/Ш), масло растительное, перец сладкий, помидоры свежие, соль, зелень свежая.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто, г.	Брутто,кг	Нетто,кг
Картофель (брутто по сезонам)		58		5,8
Морковь (брутто по сезонам)		17		1,7
Лук репчатый	14,3	12	1,43	1,2
Капуста белокочанная свежая	41,6	33	4,16	3,3
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	2	2	0,2	0,2
Перец сладкий	13,3	10	1,33	1,0
Помидоры свежие	10,2	10	1,020	1,00
Соус красный (ТТК № 12/Ш)	-	35	-	3,50
Зелень свежая	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:	-	150		15,0

Пищевая и энергетическая ценность на 1 порцию:

Белки (г)	3,8		
Жиры (г)	8,5		
Углеводы (г)	17,4		
Эн. ценность (ккал)	159,5		

Технология приготовления (с указанием технологических режимов):

Подготовка сырья производится в соответствии со сборником технических нормативов.

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь слегка обжаривают. Лук репчатый нарезают ломтиками, перец сладкий - пластиками, помидоры – кубиками и пассируют на масле растительном. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Подготовленные овощи соединяют с соусом красным (ТТК № 12/Ш), добавляют лавровый лист, соль, мелко нарубленную зелень и тушат в течение 10-15 минут до готовности.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо подается на тарелке как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира. Реализация в течение 2 х часов при температуре не ниже + 60⁰С.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи равномерно нарезаны, форма сохранена

Цвет: светло — желтый, входящих в состав продуктов

Консистенция: мягкая

Вкус и запах: в меру соленый, свойственный входящим компонентам.

Показатели качества и безопасности

Физико — химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390 - 2013 “ Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.

Заместитель директора по производству:

Ответственный исполнитель: инженер - технолог

А.Д. Крепышева
С.В. Жабо



Утверждаю
Директор МАУ «ЦСП»
С.В. Шакина
«06 февраля» 2023г.

Технологическая карта № 392/Ш

Наименование блюда (изделия): **Компот из ягод**

Область применения: Столовые МАУ «Центр социального питания»

Перечень сырья: вишня замороженная, сахар.

Требование к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня замороженная	35	35	3,5	3,5
Вода	187	187	18,7	18,7
Сахар	10	10	1	1
Выход:		200		20,000

Химический состав: витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	0,2
Жиры (г)	0,1
Углеводы (г)	12,8
Эн.ценность (ккал)	51,5

Технология приготовления (с указанием процесса приготовления и технологических режимов):

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин. и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Замороженную вишню варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к оформлению, подаче реализации

Температура подачи не ниже 14 °С. Реализация в течение 2-х часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: без осадка, плоды не разварены

Цвет: соответствует цвету плодов

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий со вкусом плодов

Показатели качества и безопасности

Физико – химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390-2013 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.

Зам. директора по производству

А.Д. Крепышева

Утверждаю
Директор МАУ «ЦСП»
С.В. Шакина
«06 февраля» 2023г.



Технологическая карта № 391/Ш

Наименование блюда (изделия): **Компот из ягод (клубника)**

Область применения: Столовые МАУ «Центр социального питания»

Перечень сырья: клубника замороженная, сахар.

Требование к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника замороженная	50	50	5,0	5,0
Вода	187	187	18,7	18,7
Сахар-песок	10	10	1	1
Выход:		200		

Химический состав: витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г)	0,2
Жиры (г)	0,1
Углеводы (г)	13,5
Эн.ценность (ккал)	57,5

Технология приготовления (с указанием процесса приготовления и технологических режимов):

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин. и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают ягоды. Замороженную клубнику варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к оформлению, подаче реализации

Температура подачи не ниже 14 °С. Реализация в течение 2-х часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: без осадка, плоды не разварены

Цвет: соответствует цвету плодов

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий со вкусом плодов

Показатели качества и безопасности

Физико – химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 30390-2013 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.

Зам. директора по производству

А.Д. Крепышева



Утверждаю
Директор МАУ «ЦСП»
С.В. Шакина
« 02 » августа 2023г.

Технико - технологическая карта № 432/Ш

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

Область применения: Столовые МАУ «Центр социального питания»

Перечень сырья: курага, сахар – песок

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		На 1 литр	
	Брутто, г	Нетто, г.	Брутто, кг	Нетто, кг.
Курага	15,4	28*	0,077	0,140*
Сахарный песок	10	10	0,050	0,050
Вода	200	200	1,000	1,000
Выход:	-	200	-	1,000

*масса вареной кураги

Пищевая и энергетическая ценность на 1 порцию (200 г):

Белки (г)	0,5		
Жиры (г)	0,1		
Углеводы (г)	19,6		
Эн. ценность (ккал)	77,0		

Технология приготовления (с указанием процесса приготовления и технологических режимов):

Подготовка сырья производится в соответствии со сборником технических нормативов.

Курагу промывают. Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят. За 5 минут до готовности добавляют сахар, размешивают до полного его растворения, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи не ниже 14 °С. Реализация напитка из кураги в течение 2-х часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: напиток прозрачный, ягоды – не разварившиеся.

Цвет: светло желтого цвета

Консистенция: жидкая, ягод - мягкая

Вкус и запах: вкус кисло-сладкий, без постороннего

Показатели качества и безопасности

Физико – химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390 - 2013 “ Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.

Заместитель директора по производству:

Ответственный исполнитель: инженер - технолог

А.Д. Крепышева

С.В. Жабо



Утверждаю
Директор МАУ «ЦСП»
С.В. Шакина
27.08.2023г.

Технико - технологическая карта № 433/Ш

Наименование блюда (изделия): **Колбаски из кури «Школьные» с соусом молочным**

Область применения: Столовые МАУ «Центр социального питания»

Перечень сырья: филе цыпленка – бройлера, батон йодированный, мука пшеничная, соль, масло растительное, соус молочный (ТТК № 380)

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто, г.	Брутто,кг	Нетто, кг.
Филе мяса цыплят – бройлеров (без кожи и костей)		61,2		6,120
Батон йодированный	14,4	14,4	1,440	1,440
Вода	20,8	20,8	2,080	2,080
Мука пшеничная	8	8	0,800	0,800
Соль йодированная	0,64	0,64	0,064	0,064
Масса полуфабриката:	-	100	-	10,00
Масло растительное	5,2	5,2	0,520	0,520
Масса готовых колбасок:	-	80	-	8,00
Соус молочный (ТТК № 22/Ш)	-	30		3,00
Выход блюда:		110		11,00

Пищевая и энергетическая ценность на 1 порцию 110 г:

Белки (г)	15,2		
Жиры (г)	19,1		
Углеводы (г)	15,3		
Эн. ценность (ккал)	294,5		

Технология приготовления (с указанием процесса приготовления и технологических режимов):

Подготовка сырья производится в соответствии со сборником технических нормативов.

Филе мяса цыплят - бройлеров нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют в виде колбасок и панируют в муке. Полуфабрикаты выкладывают на смазанную маслом растительным маслом противень, обжаривают:

- в пароконвектомате на комбинированном режиме при Т 180° С, влажность 30% в течение 15 минут, в гастроемкость подливают воду и тушат на комбинированном режиме при Т 180° С, влажность 30% в течение 10 минут.

- в жарочном шкафу при Т 180° с обеих сторон, подливают воду и тушат до готовности.

Отдельно готовят молочный соус (ТТК № 22/Ш).

Отпускают колбаски из кури «Школьные» с соусом молочным (ТТК № 22/Ш).

Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают колбаски из кури «Школьные» с соусом молочным с овощными или крупяными гарнирами.

Блюдо при раздаче должно иметь температуру не ниже 60° С, реализуется в течение 2^х часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: колбаски правильной формы, края ровные, без трещин, соус – масса однородная, без комочков.

Цвет: светло – коричневый, соуса - молочный

Консистенция: мягкая, сочная, соуса - эластичная

Вкус и запах: свойственный готовой курице, соусу молочному.

Показатели качества и безопасности

Физико – химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390 - 2013 “ Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия”.

Зам. директора по производству:

Ответственный исполнитель: инженер - технолог

А.Д. Крепышева
С.В. Жабо

Утверждаю:

Директор МАУ «ЦСП»

С.В. Шакина

«21» августа 2021 г.



Технико - технологическая карта № 177/Ш

Наименование блюда (изделия): **Ризотто с курой**

Область применения: Столовые МАУ «Центр социального питания»

Перечень сырья: филе кури, масло растительное, морковь, лук репчатый, помидоры свежие, томатная паста, зелень, сметана, чеснок, крупа рисовая, масло сливочное, соль.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе кури	79,5	70	7,95	7,0
Масло растительное для обжарку филе кури	5	5	0,5	0,5
Масса обжаренного филе кури:	-	50	-	5,0
Лук репчатый	9,52	8	0,95	0,8
Морковь (до 1 января)	10	8	1	0,8
Морковь (с 1 января)	10,7	8	1,7	0,8
Помидоры свежие	10,2	10	1,02	1
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Сметана	5	5	0,5	0,5
Чеснок	1,93	1,5	0,19	0,15
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса готового филе с овощами:	-	70	-	7,0
Крупа рисовая	46,8	46,8	4,680	4,680
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	1,8	1,8	0,18	0,18
Масса готового риса:	-	130	-	13,0
Выход:		200		20,0

Пищевая и энергетическая ценность на 1 порцию 200 г:

Белки (г)	21,6		
Жиры (г)	11,8		
Углеводы (г)	37,8		
Эн. ценность (ккал)	350		

Технология приготовления (с указанием процесса приготовления и технологических режимов):

Подготовка сырья осуществляется в соответствии со сборниками технических нормативов.

Филе куриное нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 гр., выкладывают на смазанный маслом растительным противень, обжаривают. Морковь натирают на крупной терке, помидоры нарезают средними кубиками, лук нарезают мелкими кубиками, чеснок измельчают. Подготовленные овощи и томатную пасту пассируют с добавлением масла растительного по отдельности. Обжаренное куриное филе, соединяют с пассированными овощами, добавляют сметану, тушат в течение 10-15 минут. Крупу перебирают, она не должна содержать посторонних примесей. Промывают проточной водой. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 литров воды, 60 гр соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды, рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным, перемешивают, прогревают.

Требования к оформлению, реализации и хранению

При подаче рис выкладывают на тарелку, в центр выкладывают филе кури с овощами. Блюда на раздаче должно иметь температуру не ниже +60⁰ С. Реализуется блюдо в течение 2-х часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: филе кури нарезано поперек волокон, куски ровные. Рис не разварившийся.

Цвет: светло — желтый, мяса — светлый, моркови и лука — пассированных овощей.

Консистенция: мяса — мягкая, сочная, рис — не разварившийся

Вкус и запах: отварного филе кури, с ароматом пассированных овощей и сметаны, без посторонних привкуса и запаха.

Показатели качества и безопасности

Физико — химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу 30390 - 2013 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

Зам. директора по производству:

Ответственный исполнитель: инженер — технолог

А.Д. Крепышева
С.В. Жабо