

	ООО "Фудсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Разматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)				
Сырники из творога с молоком сгущенным 100/20-120/30г						
Область применения: дошкольные, образовательные, детские и иные оздоровительные учреждения						
Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсервис"		Согласно сборника рецептур (дошкольн.) 2018 № 245				
Технико-технологическая карта № 05.07.2021						
Требования к качеству сырья: "продолжительное 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. Дети 1-3 года		Норма закладки на 1 порц. Дети 3-7 лет		Технология приготовления В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу тщательно перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, запекают с обеих сторон, после чего выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течении 8-10 минут, или в пароконвектомате при температуре 160-180°С в режиме "Жар-Пар" на 10-15 минут до золотистого, румяного цвета. Отпускают сырники по 2 шт на порцию с молоком сгущенным.
		масса,г		масса,г		
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто	
1	Творог	102,00	100,00	122,40	120,00	
2	Мука пшеничная в/с	13,00	13,00	15,60	15,60	
3	Яйцо куриное	4,80	4,00	6,00	5,00	
4	Сахарный песок	5,00	5,00	6,00	6,00	
5	Соль йодированная	0,40	0,40	0,50	0,50	
	Масса полуфабриката		114,00		137,00	
6	Масло растительное	3,00	3,00	3,00	3,00	
7	Молоко сгущенное	20,40	20,00	30,60	30,00	
	Выход			100/20	120/30	
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:						
1. Органолептические показатели: Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин и подгорелых мест, политы сгущенным молоком. Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе-светло-кремовый, молока сгущенного - кремовый. Консистенция: нежная, однородная, молока сгущенного - густая. Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый, в сочетании со сгущенным молоком. Запах: запеченного творога и сгущенного молока						
2. Требования к оформлению, реализации и хранению: Сырники выложены на тарелку, поливают сгущенное молоко. Температура подачи не ниже 65С. Сроки хранения согласно СанПин 2.3.2.4.3580-20. не более 2 часов.						

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ Р 50790-2018. Утверждена руководителем предприятия. По органолептическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011. Технический документ "Бюджет безопасности" или эквивалентный документ, подтверждающий соответствие требованиям законодательства или нормативными документами, действующими на территории Российской Федерации.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 1-3 года)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
20,18	17,9	22,92	334

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 3-7 лет)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
23,92	21,47	25,23	390,4

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкина Н.В.

	ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--	--

Суп молочный с вермишелью 180-200

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Согласно сборника рецептур (дошкольн.), 2016 № 100

Технико-технологическая карта № 21.04.2021

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.		Норма закладки на 1 порц.	
		масса,г		масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
1	Молоко 2,5%	126,00	126,00	140,00	140,00
2	вода питьевая	54,00	54,00	60,00	60,00
3	Макаронные изделия	14,40	14,40	16,00	16,00
4	Сахарный песок	1,00	1,00	1,10	1,10
5	Масло сливочное	1,80	1,80	2,00	2,00
6	Соль йодированная	0,70	0,70	0,80	0,80
Выход			180		200

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды) до полуготовности. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается. Сваренные макаронные изделия откидывают, дают стечь воде и закладывают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая 5-8 минут. Заправляют растопленным доведенным до кипения сливочным маслом.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Органолептические показатели:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности-сливочное масло.

Консистенция: мягкая.

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла-желтый.

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

Запах: продуктов, входящих в суп.

2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При раздаче горячие первые блюда должны иметь температуру не ниже 75С
Срок реализации блюда согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20 не более 2 часов..

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кулинарная продукция реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или эквивалентным нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 1-3 года)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3,94	3,42	12,93	108

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 3-7 лет)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
4,38	3,8	14,38	120

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

	ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	Утверждаю директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)
--	--	--

Салат из квашеной капусты 30-50

Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"
 Техничко-технологическая карта №
 21.04.2021

Согласно акта проработки.
 №10 от 15.06.2016г

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. Дети 1-3 года		Норма закладки на 1 порц. Дети 3-7 лет	
	масса,г		масса,г	
	Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
Капуста квашеная	34,32	24,00	57,20	40,00
Лук репчатый	3,60	3,00	6,00	5,00
Сахарный песок	1,50	1,50	2,50	2,50
Масло растительное	1,50	1,50	2,50	2,50
Выход		30		50

Технология приготовления

Лук сортируют, моют и очищают. Очищенный лук повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание лука.

Квашеную капусту перебирают, отжимают, крупные части измельчают, соединяют с подготовленным луком, добавляют сахар и заправляют растительным маслом. При отпуске салат укладывают горкой.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Органолептические показатели:

Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла.
 Консистенция: хрустящая, сочная.
 Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.
 Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый.
 Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4 +/-2С. Заправленные, порционированные салаты, выставленные в охлаждаемую витрину, должны реализовываться в течении одного часа.

Примечание: технико-технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50330-2013 "Хлебопечная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 1-3 года)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,51	1,5	2,54	25,71

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 3-7 лет)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0,85	2,5	4,23	42,85

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

		Утверждаю	
ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись		директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)	

Пюре из бобовых и картофеля с маслом сливочным 120/3-140/3

Область применения: дошкольные, образовательные и детские
отдлорпвительные учреждения

Моя корпорация: ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис"

Согласно сборника рецептов (шкoльн.), 2017 № 200

Технико-технологическая карта № 01.01.2019

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 удостоверения качества».

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц. Дети 1-3 года		Норма закладки на 1 порц. Дети 3-7 лет	
		масса, г		масса, г	
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
1	Горох колотый	35,70	35,00	41,80	41,00
	Масса отварного гороха		70,00		82,00
2	Картофель с 01.09	51,10	38,40	59,80	44,80
	или с 01.11	54,91	38,40	64,06	44,80
	или с 01.01	59,13	38,40	68,99	44,80
	или с 01.03	64,12	38,40	74,81	44,80
	Масса отварного картофеля		36,00		42,00
3	Молоко 2,5%	19,20	18,00	22,40	21,00
4	Соль йодированная	0,30	0,30	0,35	0,35
5	Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00
	Выход		120/3		140/3

Технология приготовления

Горох тщательно перебирают, удаляя сорные примеси, и промывают в холодной воде. Перед варкой горох заливают холодной водой (2,5л воды на 1 кг гороха на 1- 2 часа, затем воду сливают) и варят в закрытой посуде при слабом, непрерывном кипении. Продолжительность варки гороха 1-1,5ч. Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость гороха и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму. Когда горох станет мягким, варку прекращают и оставляют на 15-20 минут в отваре, который затем сливают.

Картофель сортируют, моют и очищают, повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание картофеля. Подготовленный и очищенный сырой картофель варят в подсоленной воде до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают.

Вареный горячий картофель и бобовые смешивают протирают через протирочную машину. В полученную массу вводят в 2-3 приема горячее прокипяченное молоко, соль и растопленное сливочное масло (доведенное до кипения). Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Органолептические показатели:

Внешний вид: протертая картофельно-гороховая масса.
Консистенция: густая, пышная, однородная.
Цвет: белый с кремовым оттенком.
Вкус: свойственный вареному картофелю и гороху, выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.
Запах: свежеприготовленного картофельно-горохового пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При подаче пюре выкладывают на тарелку.
При раздаче гарниры должны иметь температуру 60С-65С.
Сроки хранения согласно СанПин 2.3.2.4.3590-20. не более 2 часов

Примечание: технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ 31657-2012

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30.909-2013 "Хлебобулочные изделия. Рецептура". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011

Технологический Регламент "Технологическая карта" ООО "АБК-Пэймент" или ее филиалом, утвержденный в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, действующим на территории государства, принявшего стандарт

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 1-3 года)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
7,43	3,56	22,43	150,6

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 3-7 лет)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
8,66	3,79	26,2	172,4

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкина Н.В.

		ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Подпись		Утверждаю директор Рахматуллин Р.Р. директор Харламова Э.Р. (руководитель предприятия, ФИО)	
Пряники 35г Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения					
Моя корпорация : ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент"		Табл 10 стр 202 Дели Плюс 2012			
Техничко-технологическая карта № 01.01.2019					
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.			
		масса,г			
		Вес брутто	Вес нетто		
1	Пряники	35,00	35,00		
	Выход			35	
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ: 1. Органолептические показатели: Внешний вид: целое, без трещин. Цвет: свойственный данному изделию. Консистенция: свойственный данному изделию. Вкус: свойственный данному изделию. Запах: свойственный данному изделию.					
2. Требования к оформлению, реализации и хранению: Сроки хранения согласно маркировочному ярлыку.					



Технология приготовления
Кондитерское изделие промышленного производства.

Примечание: Технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.

По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ РФ 30390-2013 "Кондитерская продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
4,2	2,065	26,25	128,1

Главный технолог

Ответственный исполнитель

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись		директор Харламова Э.Р. директор Разматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)		утверждаю	
Голубцы ленивые со сметанно-томатным соусом 110/20-120/30					
Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения Моя корпорация: ООО "АБК-Пэймент" ООО "Фудсоцсервис" Технико-технологическая карта № 22.04.2021					
Согласно сборника рецептов (дошкольный) 2016 №314					
Требования к качеству сырья: «Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверения качества».					
Наименование продукта		Норма закладки на 1 порц. Дети 1-3 года		Технология приготовления	
МАССА, г		МАССА, г			
Вес брутто		Вес нетто			
1	Капуста свежая	83,40	66,00	91,00	72,00
2	Говядина (котлетное мясо)	43,85	42,00	47,00	45,00
3	или фарш говяжий	42,00	42,00	45,00	45,00
4	Крупа рисовая	5,50	5,50	6,00	6,00
5	Масса отварного рассыпчатого риса		15,60		17,00
6	Лук репчатый	10,71	9,00	12,00	10,00
7	Масло растительное	2,75	2,75	3,00	3,00
8	Масса припущенного лука с маслом		9,00		10,00
9	Яйцо куриное	5,40	4,50	6,00	5,00
10	Соль йодированная	0,55	0,55	0,60	0,60
11	Масса полуфабриката		127,00		139,00
12	Масло растительное	0,90	0,90	1,00	1,00
13	Соус сметанно-томатный		20,00		30,00
14	Мука пшеничная	1,50	1,50	2,25	2,25
15	Вода питьевая	15,00	15,00	22,50	22,50
16	Сметана	5,00	5,00	7,50	7,50
17	Томатная паста	0,80	0,80	1,20	1,20
18	Соль йодированная	0,20	0,20	0,30	0,30
Выход			110/20		120/30
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:					
1. Органолептические показатели: Внешний вид: ленивые голубцы уложены на тарелку с гарниром, и политы сметанно-томатным соусом. Консистенция: капуста - мягкая, фарша - нежная, сочная. Цвет: светло-коричневый, соуса-розовый. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.					
2. Требования к оформлению, реализации и хранению: При отпуске голубцы вместе со сметанно-томатным соусом выкладывают на тарелку с гарниром. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру 60- 65 С. Сроки реализации блюда согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 не более 2 часов.					

Примечание: Технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31187-2012. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 30.190-2013 "Требования к безопасности пищевой продукции". По органолептическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза "О безопасности пищевой продукции" или иным нормативным документам, действующим на территории Российской Федерации. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 1-3 года)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
8,98	9,2	18,73	179,14

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 3-7 лет)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
10,16	10,45	21,01	201,98

Главный технолог

Муштафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкина Н.В.

	ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись	Утверждаю директор Харламова З.Р. директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)			
Ватрушка королевская 130-150 Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" ТТК № 810 от 15.02.2023 ООО "Фудсоцсервис" Технико-технологическая карта № 22.04.2021					
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 иные подтверждения качества»					
№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц. Дети 1-3 года масса,г Вес брутто Вес нетто	Норма закладки на 1 порц. Дети 3-7 лет масса,г Вес брутто Вес нетто	Технология приготовления На дно сковороды кладут посыпку, выравнивают, поверх выкладывают творожную начинку. Верх покрывают посыпкой. Выпекают при температуре 180С 40 минут. Посыпка: жесткое масло сливочное протирают через терку. Добавляют сахар, муку и тщательно перемешивают. Начинка: яйцо с сахаром взбивают. Добавляют творог, перемешивают.	
	посыпка низ:		35	41	
1	масло сливочное	9	9	10,7	10,7
2	мука пшеничная в/с	17	17	21	21
3	сахарный песок	9,00	9,00	10,70	10,70
	творожная начинка		95,00		110,00
4	творог	68,00	68,00	78,50	78,50
5	сахарный песок	13,50	13,50	15,00	15,00
6	яйцо куриное	16,20	13,50	18,00	15,00
	посыпка верх:		14,20		16,30
7	масло сливочное	3,50	3,50	4,25	4,25
8	мука пшеничная в/с	7,20	7,20	7,80	7,80
9	сахарный песок	3,50	3,50	4,25	4,25
	масса пф		144,00		167,00
	Выход		130		150
ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ: 1. Органолептические показатели: Внешний вид: поверхность румяного цвета. без подгорелых мест. Консистенция: мягкая, нежная. Вкус и запах: свойственные творогу, сладкий, без излишней кислотности. 2. Требования к оформлению, реализации и хранению: Температура подачи не ниже 65С. Сроки реализации блюда согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 не более 2 часов					

Примечание: технологическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987-2012.
 По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 50390-2013 "Кулинарная продукция, реализуемая населению". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический Регламент Таможенного Союза "О пищевой безопасности" или санитарно-гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 1-3 года)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
15,98	9,5	50,58	350,13

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дети 3-7 лет)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
18,44	10,95	58,36	404

Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дудкова Н.В.

/Харламова З.Р./Хан