ООО "Фудсоцоврвис OOO "ARK-Dayment" Подпись

директор Харламова Э.Р. директор Разматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)

# Утверждаю

# Сырники из творога с молоком сгущенным 100/20-120/30r

Область применения: дошкопьные, образовательные, детские и иные оздоровительные учреждения

Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент" 000 "Фудсоцсервис"

Согласно сборника рецептур (доциольн.) 2018

Технико-технологическая карта № 05.07.2021

Требонание к качеству сырья;

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

Nο	Наименование	Норма закладки на 1 порц. Дети 1-3 года		Норма закладки на 1 порц. Дети 3-7 лет	
	продукта			мас	са,г
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
1	Творог	102,00	100,00	122,40	120,00
1	Мука пшеничная в/с	13,00	13,00	15,60	15,60
3	Яйцо куриное	4,80	4,00	6,00	5,00
a.	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
9	Масло растительное	3,00	3.00	3,00	3,00
7	Молоко сгущенное	20,40	20,00	30,60	30,00
	BUYOR		100/20		420/20

## ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Органопептические показатели:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы, поверяность без трещин и подгорелых мест, политы сгущенным молоком.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе-светло-кремовый, молока сгущенного кремовый.

Консистенция: нежная, однородная, молока стущенного - густая.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый, 🖟 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 СанПин2.3.2.4.3590-20, не более 2 часов.



#### 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.

# 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 3.2 пат)

Углеводы, г Белки, г Жиры, г ккал 390,4 21,47

Главный технолог

Мустафина Г.И

Ответственный исполнитель

Дудиона Н.В

000 "Фудсоцсервис" 000 "АБК-Пэймент" Подпись



директор Харламова Э,Р, директор Рахматуллин Р.Р. (руководитель предприятия, ФИО)

**Утверждаю** 

Суп молочный с вермишелью 180-200 Область применения: дошкольные, образовательные и детские оздоровительные учреждения Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"

"Фудсоцсервис"

000 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

_	Норма закладки на 1 Норма закладки на					
	   Наименование	порма закі		1 по		
Nº	продукта	мас		мас		
		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	

# ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

1. Органолептические показатели:

Внешний вид:в жидкой части супа распределены макаронные изделия,

сохранившие форму, на поверхности-сливочное масло.

Конистенция: 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.. 1515540, «АБК-

# 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.

ве верта составлена в соответствии с FOCT 31987-2012.

Примечания; — керпів составленів в соответствий стобо з так сесте. По физик-стим повазательний повазательний стобо повиться профукция ревлизуемая населений. По микробооловическим показательни соответствует предукция реглименти повиться профукция реглименти повиться соответствий с ногивативного систем превованиям ТР ТС 027/2011 Технический регламент Тамикенчего систа "О пищевий безопасности" или визивническим кормативам, усливновленным в соответствий с ногивативными правивыми ными донументами, действующими на территории восударства, 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	NEIN	
4.38	3.8	14.36	120 /	
Гла	звный төхног	nor		Мустафина Г.И.
Ответст	зенный испо.	пнитель		Дуд×ова Н.В.
0.50.01.	30111011111101101			Дуджова н.Е

ООО "Фудсоцсервис" ООО "АБК-Пэймент" Подпись руководитель

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" Технико-технологическая карта № Согласно акта проработки. №10 от 15.06.2016г

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."

	No	Норма закладки на 1 порц. Дети 1-3 года			аджи на 1 порц. и 3-7 лет	
)w	предукта Наименование	масс	а,г	масс	:а,г	
		Вес брутто	Beg Herro	Вес брутто	Вас натто	
4	Капуста квашеная	34,32	24,00	57,20	40,00	
7	Лук репчатый	3,60	3,00	6,00	5,00	
×	Сахарны <b>й</b> песок	1,50	1,50	2,50	2,50	
2	Масло растительное	1,50	1,50	2,50	2,50	
	Выход		30		50	

# 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 +/-2C.Заправленные,порционированные салаты,выставленные в охлаждаемую витрину,должны реализовываться в течении одного часа.

10 Keel

2 "VELLE" (52)

# 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.

Примечания: технописичнокая карта составлена в составленоствии с ГОСТ 31987-2012.

примечания плетилисическае карта соственена в официальност стот ответств.
По физикс-химическим поназателны соственом вребованиям ГОСТ РФ 30390-2013 Кулинарная продукция реализурывая населению. По микробиологическим показателны
соственоструктирующий в требованиям ТР ТО 021/2011 Тетический нормативам, установленным в соственоствии с
нирмативаными привожаниям ТР ТО 021/2011 Тетический нормативам, установленным в соственоствии с
нирмативаными привожаниям ТР ТО 021/2011 Тетический нормативам, установленным в соственоствии с
нирмативаний привожность принагиваний обхументами, обиствующими на территории восударства, принагивето 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	Chy	Мустафина Г.И
Ответственный исполнитель		Дудкова Н.В.

ООО "Фудсоцсервие ООО "АБК-Пэймент Подпись

директор Харламова Э.Р. директор Рахматуллин Р.Р. Утверждаю

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

Область применения: дошкольные, образовательные и детские

оздоровительные учреждения

Моя корпорация: ООО "АБК-Пэймент" ООО Согласно сборника рецептур (школьн.), 2017 № 200 "Фудсоцсервис"

Теднико-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 сёртификаты соответствия или удостоверения качества».

N₽	Наименование	Норма закл пор Дети 1-3	оц. порц. -3 года Дети 3-7 лет		ц.
	продукта	масс	а,г	масс	a,r
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
5	Горох колотый	35,70	35 00	41,60	41,00
	Масса отварного гороха		70,00		82,00
Z	Картофель с 01.09	51,10	38,40	69,63	84,80
	mme © 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	44,90
	Масса отварного картофеля		36,00		42,00
2	Моло«о <b>2,5</b> %	19,20	18,00	22,40	21,00
4	Соль йодированная	0.30	0,30	0.56	70.55
5	Масло сливочное	3,00	3,00	3,05	3,00
	Выход		120/3		140/3

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-горожового пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

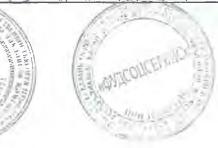
# 2. Требования к оформлению, реализации и хранению:

При подаче пюре выкладывают на тарелку.

При раздаче гарниры должны иметь температуру 60С-65С

Сроки хранения согласно СанПин2.3.2.4.3590-20, не более 2 часов

(руководитель предприятия, ФИО)



#### 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- 2часа, 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.

в соответствии С "DCT 31861-2012 пребсившим ГОСТ РФ 30390-2511 Уклинарная "Сти возмешентия" (устажновенным пребсившим трестинарная соответствии с научаетивными правлами атмистративными досументами досументами По физионаличностим появлатення Сок за 10 т Регламент Сок за 10 т

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 8.66 172 4

Главный технолог

Ответственный исполнитель

Мустафина Г.И.

Дудегна Н.В.

# 000 "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"

Табл 10 стр 202 Дели Плюс 2012

000 "АБК-Пэймент" Технико-технологическая карта №

01.01.2019

Требование к качеству сырья:

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

	Наименование	Норма закладки на 1 порц.			
Nº	продукта				
		Вес брутто	Вес нетто		
1	Пряники	35,00	35,00		
	Выход			35	

## Технология приготовления

Кондитерское изделие промышленного производства.

# 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.

Примечение: жарта соствелена в теми с ГОСТ 31987-2012.
По физико-химическим показателны соответствует требованиям ГОСТ РФ 3090-2013 "купинарная продукция реализуемая населению". По михробициозическим показателны соответствует требованиям ТР ТС -031,2011 Технический Регламент Таможент + Союза "О пищевий безопесности" или зивиеническим нормативам, установленным в соответклении с нормативными превовыми актеми или нормативными длязинитами, действующими на территории государства, примещего стандерт.

# Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц.)

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

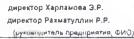
Главный технолог

Мустафина Г.И.

Ответственный исполнитель

Дуджова Н.В.

ООО "Фудсоцоврвис" 000 "АБК-Лэймент" Подпись



# тверждаю

# Голубцы ленивые со сметанно-томатным COVCOM 110/20-120/30

пасть применения: дошкольные, образонательные и детские

оздоровительные учреждения
Моя корпорация: ООО "АБК-Пзймент"

000 "Фудсоцсераис"

Технико-технологическая карта № 22.04.2021

Согласно сборника рецептур дошкольн.) 2016 №314

Требование к качеству сырья:

«Продовольственное сырье, лищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия). соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостояврения качества».

		Норыв звилацен на 1 порц Дети 1-3 года		Норма закледан на 1 порц. Детн 3-7 лет	
*	Начиновани пријука	MASSAZ		WASCE,	
		Вес брупто	Вес нетто	Dec Spytte	Bee nerry
X	Капуста свежая	83,40	66,00	91,00	72,00
2	Гонндина (котлетное мисо)	43,85	42,00	47,00	45,00
	или фарш гонямий	42,00	42,00	45,00	45,00
	Крупа рисовая	5,50	5,50	6,00	6,0
ě	Масса отварного рассыпчатого риса		15,60		17,0
4	Лук релчатый	10,71	9,00	12,00	10,0
À	Масло растительное	2.75	2.75	3,00	3,0
W	Масса припущенного лука с маслом		9,00		10,0
'n	Яйцо куриное	5,40	4,50	6,00	5,0
h	Соль йодированная	0,55	0,55	0,60	0,6
1	Масса полуфабриката		127,00		139,0
1	Масло растительное	0,90	0,90	1,00	1,0
1	Соус сметанно- томатный		20,00		30,0
9	Мука пшеничная	1,50	1,50	2,25	2,2
0	Вода питьеная	15,00	15,00	22,50	22,5
1	Chelana	5,00	5,00	7,50	7.5
)	Томатная паста	0.80	0,80	1,20	1,2
ļ	Соль йодированная	0,20	0,20	0,30	2,3
	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: капусты -мягкея, 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.



#### Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. У капусты удаляют верхний слой листьев. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями. Не допускается предварительное замачивание овощей.Лук репчатый мелко шинкуют и слегка припускают с добавлением масла растительного.

Крупу перебирают и промывают, при этом удаляют посторонние примеси. Рисовую крупу промывают теплой, а затем горячей водой. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленую кипящую жидкость и варят при слабом килении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и дают стечь.

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку (или используют полуфабрикат мясного фарша). При повторном измельчении добавляют свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо - капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный репчатый лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиям циллиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 250-280С или в ПКВ в режиме "Жар-Пар" при Т 160-180С в течение 25-30 минут.

Для приготовления соуса: просеянную муку подсущивают в жарочном шкафу при Т 180-200С в течение 5-7 минут до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70С, используют 1/4 часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту уваривают до половины первоночального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают голубцы со сметанно-томатным соусом.

По физичествини провыватьсям / СССТ 311467 2012 ТР ТС 0217011 Ты положий Темперинова Солов Ф Лицента по им исументиновам богу выстанция,

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

Белки, г	Жиры_г	Углеводы, г	ккал
8.58	9.2	18.73	179.14

Пищевая и энергетическая ценность (на 1 порц. Дили 3-7 пат)

Белки г Жиры, г Углеводы, г ккал 10,16 21.01 201,98 10.45

Главный технолог

Ответственный исполнитель

Mythiches F.M.

DM\* ma Hill

ООО "Фудсоцсервис" 000 "АБК-Пэймент

Подпись

TTK № 810 от 15.02.2023

**Утверждаю** директор Харламова

директор Рахматуллин Р.Р.

(руководитель предприятия, ФИО)

# Ватрушка королевская 130-150

Область применения: дошкольные, образовательные и детские

оздоровительные учреждения Моя корпорация : ООО "АБК-Пэймент"

000 "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

<u>соответствия или у стоверение качествем</u>

1	3,00	- Barris		N.
134	il NOI m	in a	1/4	
題	ALL	0400	25	
100	10.			1
-		-	1	

# 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 взбывают. Добавляют творог, перемешивают.

		Норма закладки на 1		Норма закладки на 1	
Nº	Наименование продукта	порц. Дети 1-3 года масса,г		порц. Дети 3-7 лет масса,г	
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
	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

## 1. Органолептические показатели:

Внешний вид: поверхность румяного цвета без подгорелых мест.

Консистенция: мягкая,нежная

Вкус и запаж, 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

Примачиние, техноподическая карта составлена в соответствии с ГОСТ 31987 2012. По физико-кимическим показателям соответствует пребоезниям ГОСТ РФ 30390 2013 "Кулинерная пробукция реализуемся населению". По мизрибиолювический показателям соответствует пребоезниям ТР ТС 021/2011 Тегнический Разламент Таможенного Союза "О лищевой безопесности" или завиннический населению. устанивленным в соответнители с нирмативными првегвыми вктами или нирмативными долументами, действучицими на территории восударства, 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 3-1 лет)

Белки г	- KNDSLT	Углеводы, г	KKB/I
18,44	10.96	58.36	404 /

Главный технолог

Ответственный исполнитель

Мустафина Г.И.

Дудкова Н.В. /Xamerusla 3. Г. /Xamf