

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «ПАЛИТРА»

Т.В.Спиричева

«25» января 2021 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.¹⁾

Номер рецептуры: РЦ 10.86.10.590-003-17840891-2016

Наименование сборника рецептур:

Перечень сырья: Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста, вода.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям действующих законодательных и нормативных документов и имеют соответствующие документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция, г		100 порций, кг	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смесь сухая с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	20	20	2,0	2,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	-
Жиры (г):	-
Углеводы (г):	19,0
в т. ч. сахара, не более	17,42
Калорийность (ккал):	80

С (мг)	20,0
В ₁ (мг)	0,3
В ₂ (мг)	0,34
В ₆ (мг)	0,36
В ₁₂ (мкг)	0,5
РР (мг)	3,0
А (мг)	0,12
Е (мг)	2,34
Д ₃ (мкг)	1,68
Пантотеновая кислота (мг)	0,9
Фолиевая кислота (мг)	0,12
Биотин (мкг)	5,0
К ₁ , (мкг)	15,2

Технология приготовления

В кипящую воду внести смесь сухую с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста, тщательно перемешать до полного растворения, снять с плиты²⁾. Готовый напиток охладить.

Перед подачей напиток разливают в стаканы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи: в горячем виде от +60°C до +75°C, в холодном виде - +14°C
15°C.

Срок реализации: не более 1 ч с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: слегка замутненная жидкость.

Цвет – соответствующий наименованию используемой смеси сухой с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста от оранжевого до бордового.

Вкус: кисло-сладкий, соответствующий наименованию используемой смеси сухой с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

Запах: соответствующий используемой смеси сухой с витаминами для напитка «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность готового блюда, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32) и ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов продукта.

Примечания:

¹⁾ на основании технологической карты № 507 из «Единого Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Пермь, 2018 г. Перевалов А.Я.

²⁾ При производстве продукта применяются формы витаминов, стабильные при температурной обработке, что подтверждено аналитическими исследованиями.

РАЗРАБОТАНО

ООО «ПАЛИТРА»

Главный технолог
«25» января 2021 г.

Е.В. Ушакова

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «ПАЛИТРА»

Т.В.Спиричева

«25» января 2021 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

Номер рецептуры: РЦ 10.86.10.590-002-17840891-2016

Наименование сборника рецептур:

Перечень сырья: кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста, вода.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям действующих законодательных и нормативных документов и имеют соответствующие документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция, г		100 порций, кг	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	25	25	2,5	2,5
Вода	180	180	18,0	18,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины¹⁾ и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	-
Жиры (г):	-
Углеводы (г):	24,0
в т.ч. сахара, не более	14,0
в т.ч. крахмала	5,5
ХЕ (хлебные единицы)	2,0
Калорийность (ккал):	95,0

С (мг)	20,1
В ₁ (мг)	0,3
В ₂ (мг)	0,34
В ₆ (мг)	0,37
В ₁₂ (мкг)	0,5
РР (мг)	3,0
А (мг)	0,13
Е (мг)	2,35
Д ₃ (мкг)	1,68
Пантотеновая кислота (мг)	0,9
Фолиевая кислота (мг)	0,12
Биотин (мкг)	5,0
К ₁ (мкг)	15,2

Технология приготовления

Необходимое по норме количество киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста предварительно тщательно разводят в 1/3 от необходимого по норме количества воды. Оставшуюся по норме воду доводят до кипения,

вливают в нее предварительно разведенный кисель и при постоянном помешивании доводят до кипения¹⁾.

Готовый кисель охлаждают до необходимой температуры. Охлаждение осуществляют в емкости, в которой был приготовлен кисель, в закрытом виде в холодном цехе, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки.

Перед подачей кисель разливают в стаканы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи: горячая подача от +60°C до +65°C, холодная подача от +14°C до +15°C.

Срок реализации: не более 1 ч с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: свойственный киселю, приготовленному обычным кулинарным способом, без пленки на поверхности.

Цвет: соответствующий наименованию киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста от оранжевого до бордового.

Вкус: кисло-сладкий, соответствующий наименованию используемого киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

Запах: соответствующий наименованию используемого киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность готового блюда, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32) и ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов продукта.

Примечания:

¹⁾ на основании технологической карты № 504 из «Единого Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Пермь, 2018 г. Первалов А.Я.

²⁾ При производстве продукта применяются формы витаминов, стабильные при температурной обработке, что подтверждено аналитическими исследованиями.

РАЗРАБОТАНО

ООО «ПАЛИТРА»

Главный технолог
«25» января 2021 г.

Е.В. Ушакова

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО «ПАЛИТРА»

Т.В.Спиричева

«25» января 2021г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком и витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста. ¹⁾

Номер рецептуры: РЦ 10.86.10-015-17840891-2018

Наименование сборника рецептур:

Перечень сырья: Специализированный пищевой продукт, предназначенный для детского питания: Какао-порошок с витаминами «Витошка» для приготовления какао-напитка для детей дошкольного и школьного возраста старше 3 лет, вода, молоко, сахар.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям действующих законодательных и нормативных документов и имеют соответствующие документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция, г		100 порций, кг	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок с витаминами «Витошка» для приготовления какао-напитка для детей дошкольного и школьного возраста старше 3 лет	4	4	0,4	0,4
Вода	180	110	11,0	11,0
Молоко 2.5%	100	100	10,0	10,0
Сахар	20	20	2,0	2,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины²⁾ и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,9
Жиры (г):	3,1
Углеводы (г):	25,16
в т.ч. сахара, не более	20,0
Пищевые волокна	1,4
Калорийность (ккал):	145,0

С (мг)	21,4
В ₁ (мг)	0,34
В ₂ (мг)	0,49
В ₆ (мг)	0,42
РР (мг)	3,8
А (мг)	0,35
Е (мг)	2,35
Д ₃ (мкг)	1,73
Пантотеновая кислота (мг)	1,3
Фолиевая кислота (мг)	0,17
Биотин (мкг)	8,0
К ₁ , (мкг)	15,2
Бета-каротин, мг	0,01
Железо, мг	0,16
Йод, мкг	9
Калий, мг	146,6

Кальций, мг	120,6
Магний, мг	14
Натрий, мг	50,2

Технология приготовления

Необходимое по норме количество какао-порошка смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном перемешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.²⁾

Готовый какао-напиток охлаждают до необходимой температуры. Охлаждение осуществляют в емкости, в которой было приготовлено какао, в закрытом виде в холодном цехе, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки.

Перед подачей какао разливают в стаканы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи: горячая подача от +60°C до +75°C.

Срок реализации: не более 1 ч с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: свойственный какао, приготовленному обычным кулинарным способом, без пленки на поверхности.

Цвет: светло-коричневый с красноватым оттенком.

Вкус: сладкий.

Запах: свойственный какао.

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность готового блюда, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32) и ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов продукта.

Примечания:

¹⁾ на основании технологической карты № 502 из «Единого Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Пермь, 2018 г. Перевалов А.Я.

²⁾ При производстве продукта применяются формы витаминов, стабильные при температурной обработке, что подтверждено аналитическими исследованиями.

РАЗРАБОТАНО

ООО «ПАЛИТРА»

Главный технолог
«25» января 2021 г.

Е.В. Ушакова