

# МЕНЮ

ЗАВТРАК

1. МАКАРОННЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ  
ОТВАРНЫЕ С  
СЫРОМ
2. ЧАЙ С САХАРОМ



# Технико-технологическая карта макарон с сыром

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210 МАКАРОНЫ С СЫРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОНЫ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОНЫ С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ СОРТ	51	51	5,1	5,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	1,8	1,636	1,8	1,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,6	0,6
<b>Выход: 150</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: РЧ, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сыра.

Отварные макароны, заправленные расплавленным, доведенным до кипения сливочным маслом, посыпает тертым сыром непосредственно перед подачей. Сыр можно подать отдельно.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку, посыпает тертым сыром. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены расплавленным, доведенным до кипения сливочным маслом, сверху посыпаны тертым сыром;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон и сыра;
- запах — сыра;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,16	B1, мг	0,06	Ca, мг	131,70
Жиры, г	10,13	C, мг	0,04	Mg, мг	11,92
Углеводы, г	34,93	A, мг	0,05	P, мг	106,28
Энергетическая ценность, ккал	268,50	E, мг	1,23	Fe, мг	1,06
		D, мкг	0,09	Zn, мг	0,94
		B2, мг	0,01	Na, мг	134,47
		B12, мкг	0,25	K, мг	78,03
				Cl, мг	0,77
				F, мг	0,02

7-11 лет

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210 МАКАРОНЫ С СЫРОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАКАРОНЫ С СЫРОМ", вырабатываемое и реализуемое.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАКАРОНЫ С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

### 3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ СОРТ	54	54	5,4	5,4
СЫР РОССИЙСКИЙ	2,5	2,273	2,5	2,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,8	0,8
<b>Выход: 200</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: РЧ, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сыра.

Отварные макароны, заправленные расплавленным, доведенным до кипения сливочным маслом, посыпает тертым сыром непосредственно перед подачей. Сыр можно подать отдельно.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку, посыпает тертым сыром. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены расплавленным, доведенным до кипения сливочным маслом, сверху посыпаны тертым сыром;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон и сыра;
- запах — сыра;

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,98	B1, мг	0,09	Ca, мг	181,78
Жиры, г	13,72	C, мг	0,06	Mg, мг	15,59
Углеводы, г	43,83	A, мг	0,08	P, мг	142,25
Энергетическая ценность, ккал	348,13	E, мг	1,59	Fe, мг	1,35
		D, мкг	0,12	Zn, мг	1,28
		B2, мг	0,09	Na, мг	186,59
		B12, мкг	0,34	K, мг	99,92
				Cl, мг	0,98
				F, мг	0,02

12+ лет



# ШАГ 1. ОТВАРИВАНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Нам понадобится:



**Тёртый сыр**



**Соль**



**Сливочное масло**



**Макаронны**

В кипящую воду  
всыпьте соль (10 гр на  
1 л)





**В кипящую воду  
всыпьте соль (10 гр на  
1 л)**



**Положите  
в кипящую воду макаро  
ны**

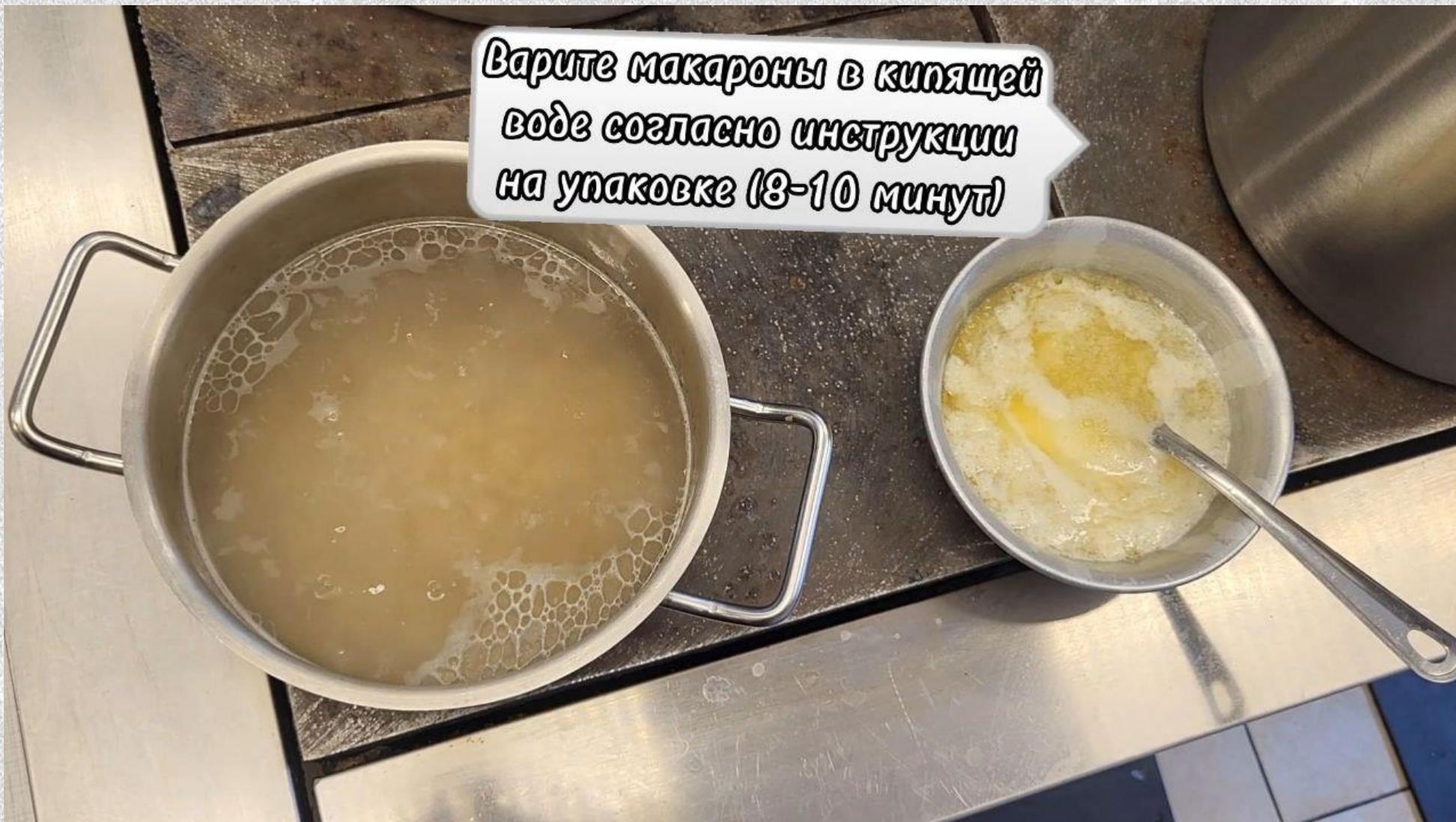


**Активно  
перемешивайте**



**Растопите  
сливочное масло**

**Варите макарони в кипящей  
воде согласно инструкции  
на упаковке (8-10 минут)**





Готовые  
макаронны  
откиньте на  
дуршлаг,  
слейте воду.  
Затем верните их  
в кастрюлю.



Добавьте сливочное масло по вкусу, перемешайте

## **ШАГ 2. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СЫРА**

*Разложите горячие макароны в тарелку и обильно посыпьте тёртым сыром. Подавайте на стол.*



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



Приятного  
аппетита!