

Технологічна карта № 12.01

**Фрукти**

**Категорія: десертні страви**

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Апельсин	1490	1000	74,5	50,0	111,8	75,0	149,0	100,0
2	Банан	1670	1000	83,5	50,0	125,3	75,0	167,0	100,0
3	Виноград	1040	1000	52,0	50,0	78,0	75,0	104,0	100,0
4	Груша	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
5	Мандарин	1350	1000	67,5	50,0	101,3	75,0	135,0	100,0
6	Яблуко	1140	1000	57,0	50,0	85,5	75,0	114,0	100,0
7	Слива	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
8	Персик	1110	1000	55,5	50,0	83,3	75,0	111,0	100,0
9	Диня	1560	1000	78,0	50,0	117,0	75,0	156,0	100,0
10	Кавун	1920	1000	96,0	50,0	144,0	75,0	192,0	100,0
11	Абрикос	1160	1000	58,0	50,0	87,0	75,0	116,0	100,0
12	Полуниця	1080	1000	54,0	50,0	81,0	75,0	108,0	100,0
13	Черешня	1050	1000	52,5	50,0	78,8	75,0	105,0	100,0
14	Вишня	1050	1000	52,5	50,0	78,8	75,0	105,0	100,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві Наприклад : (МП - молочні продукти, Я - яйця) ; Л- лактоза; Г - глютен.

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі плоди, ягоди, фрукти та бахчеві перед подачею перебирають, видаляють плодоніжки, сміттєві домішки, ретельно промивають проточною холодною водою. Цитрусові, бахчеві та деякі фрукти перед подачею очищають від шкірки та нарізають відповідної маси. Подають натуральними без цукру та інших підсолоджувачів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Нарізані фрукти, ягоди, цитрусові та бахчеві зберігання не підлягають, після механічної кулінарної обробки відразу реалізуються

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подається порційно свіжими без додаткових підсолоджувачів  
**ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ СТРАВИ:**

Зовнішній вигляд - форма притаманна плодам, ягодам, цитрусовим та бахчевим культурам. Форми дині, кавуна прямокутна, рівномірно нарізані на шматочки. Яблука та груші нарізають у формі часточок. Банани нарізають довільної форми

Смак і запах - характерні для даного виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур Колір - характерний для даного виду фруктів, ягід, плодів, цитрусових та бахчевих культур

**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ :**

№ п/п	Найменування сировини	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1	Апельсин	50	0,5	0,1	5,5	25,0
2	Банан		0,8	0,1	10,9	47,5
3	Виноград		0,5	0,0	8,5	36,0
4	Груша		0,2	0,2	5,5	21,0
5	Мандарин		0,4	0,1	4,5	19,0
6	Яблуко		0,2	0,2	5,9	26,2
7	Слива		0,3	0,1	5,0	24,0
8	Персик		0,5	0,1	5,0	23,0
9	Диня		0,3	0,1	4,5	18,0
10	Кавун		0,3	0,1	3,0	14,0
11	Абрикос		0,4	0,1	6,0	20,3
12	Полуниця		0,2	0,1	1,6	8,8
13	Черешня		0,5	0,2	7,2	32,4
14	Вишня		0,4	0,1	6,3	25,3
15	Апельсин	75	0,7	0,2	8,3	37,5
16	Банан		1,1	0,2	16,4	71,3
17	Виноград		0,8	0,0	12,8	54,0
18	Груша		0,3	0,2	8,3	31,5
19	Мандарин		0,6	0,2	6,8	28,5
20	Яблуко		0,3	0,3	8,9	39,3
21	Слива		0,4	0,2	7,5	36,0
22	Персик		0,7	0,2	7,5	34,5
23	Диня		0,4	0,1	6,8	27,0
24	Кавун		0,5	0,1	4,5	21,0
25	Абрикос		0,5	0,1	9,0	30,5
26	Полуниця		0,3	0,2	2,3	13,1
27	Черешня	0,7	0,3	10,8	48,5	
28	Вишня	0,6	0,2	9,4	38,0	
29	Апельсин	100	0,9	0,2	11,0	50,0
30	Банан		1,5	0,2	21,8	95,0
31	Виноград		1,0	0,0	17,0	72,0
32	Груша		0,4	0,3	11,0	42,0
33	Мандарин		0,8	0,2	9,0	38,0
34	Яблуко		0,4	0,4	11,8	52,4
35	Слива		0,5	0,3	10,0	48,0
36	Персик		0,9	0,2	10,0	46,0
37	Диня		0,5	0,1	9,0	36,0
38	Кавун		0,7	0,2	6,0	28,0
39	Абрикос		0,7	0,1	12,0	40,6
40	Полуниця		0,4	0,2	3,1	17,5
41	Черешня	0,9	0,4	14,4	64,7	
42	Вишня	0,8	0,2	12,5	50,6	

Таким чином, (проект) Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту відповідають сучасним вимогам діючого санітарного законодавства України і можуть бути рекомендовані до погодження (затвердження).

Найменування підрозділу організації, яка видала результати гігієнічної оцінки:  
Лабораторія профілактики аліментарно-залежних захворювань

Зав. лаб. лаб. профілактики аліментарно-залежних захворювань

Виконавці:

Пров.н.с.

Ст.н.с.

Ст.н.с.



Гуліч М.П

Ольшевська О.Д.

Любарська Л.С.

Петренко О.Д

Державна установа “Інститут громадського здоров’я ім. О.М.Мартусевича НАМН України”

## НАУКОВИЙ ЗВІТ САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНОЇ ОЦІНКИ

**Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту**

8.2/2469 від 06.09.2021 р.

Договір № 2160 від 27.07.2021 р.

ФОП Клопотенко Євгеном Вікторовичем, Україна, м. Київ, розроблено проект Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту.

Надані документи: Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту, Пояснювальна записка.

Технологічні карти страв складено з наступних рецептур:

### Технологічна карта № 1.01

**Салат з томатів та цибулі маринованої**

**Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.**

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	765,3	750	38,3	37,5	57,4	56,3	76,5	75
	Томати ґрунтові свіжі	882,4	750	44,1	37,5	66,2	56,3	88,2	75
2	Цибуля ріпчаста	273,8	230	13,7	11,5	20,5	17,3	27,4	23
3	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3
4	Кріп сушений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	Кріп свіжий	27	20	1,4	1,0	2,0	1,5	2,7	2
5	Вода для маринаду	1000	1000	50,0	50,0	75,0	75,0	100	100
6	Цукор для маринаду	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
7	Оцет 9% спиртовий для маринаду	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
8	Сіль для маринаду	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
<b>Вихід готової страви, г</b>		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3 %

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі мийють, зачищають. Підготовлені помідори нарізають тонкими скибками. Ріпчасту цибулю нарізають півкільцями, маринують протягом 1 години в маринаді: суміші оцту, кип'яченої охолодженої води, цукру та солі.

Помідори та цибулю розкладають на порції, перед подачею поливають олією, посипають подрібненим свіжим або сушеним кропом та сіллю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку, посипають подрібненим свіжим або сушеним кропом та сіллю.

Характеристика готової страви

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

#### ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,6	3,1	28,2
75	0,7	2,4	4,7	42,3
100	0,91	3,20	6,22	56,45

Технологічна карта № 1.02

Салат зі свіжих томатів з солодким перцем

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	653,1	640	32,7	32,0	49,0	48,0	65,3	64
	Томати ґрунтові свіжі	752,9	640	37,6	32,0	56,5	48,0	75,3	64
2	Цибуля зелена свіжа	125,0	100	6,3	5,0	9,4	7,5	12,5	10
3	Перець солодкий свіжий	306,7	230	15,3	11,5	23,0	17,3	30,7	23
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Майоран сушений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, зачищають, у перця видаляють плодоніжку з насінням. Підготовлені помідори нарізають тонкими скибками, перець – соломкою, цибулю шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль та майоран. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають у тарілку, посипають подрібненим свіжим кропом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,7	2,0	24,8
75	0,8	2,5	3,0	37,1
100	1,02	3,38	3,97	49,51

Технологічна карта № 1.02

Салат зі свіжих томатів з солодким перцем

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	653,1	640	32,7	32,0	49,0	48,0	65,3	64
	Томати ґрунтові свіжі	752,9	640	37,6	32,0	56,5	48,0	75,3	64
2	Цибуля зелена свіжа	125,0	100	6,3	5,0	9,4	7,5	12,5	10
3	Перець солодкий свіжий	306,7	230	15,3	11,5	23,0	17,3	30,7	23
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Майоран сушений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, зачищають, у перця видаляють плодоніжку з насінням. Підготовлені помідори нарізають тонкими скибками, перець – соломкою, цибулю шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль та майоран. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають у тарілку, посипають подрібненим свіжим кропом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,5	1,7	2,0	24,8
75	0,8	2,5	3,0	37,1
100	1,02	3,38	3,97	49,51