

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 74

САРДЕЛЬКА ОТВАРНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сарделька отварная", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
|--------------------------------|--|------------|
| | БРУТТО | НЕТТО |
| Сардельки в/с | 106,3 | 103,1 |
| Выход: | | 100 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Сардельки в промышленной упаковке промывают проточной водой в моечной ванне горячего цеха. Сардельки освобождают от упаковки.

Первый способ приготовления:

Сардельки выкладывают в кастрюлю и варят в ПКА в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Сардельки варят в кипящей воде в течение 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - Сардельки сохранили форму.
Цвет - розовый.

Вкус и запах - свойственные вареным сарделькам.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

| | | | | | | | |
|--------------|---|---------|-----|--------------------------|-------|--------------------|------|
| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
| 10,6 | | 18,9 | | 0,8 | | 215,9 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fe |
| 0,08 | 0 | 0 | 0,4 | 27,48 | 111,9 | 14,48 | 1,46 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.