

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
24.11.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

ХЛЕБ РЖАНОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Хлеб ржаной", 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 | | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
|--------------------------------|--|-------|--|-------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Хлеб ржаной | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Выход: | | 20 | | 25 |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Хлеб ржаной | 30 | 30 | 35 | 35 |
| Выход: | | 30 | | 35 |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Хлеб ржаной | 40 | 40 | 45 | 45 |
| Выход: | | 40 | | 45 |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Хлеб ржаной | 60 | 60 | | |
| Выход: | | 60 | | |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Хлеб освобождают от упаковки. Нарезанный хлеб разрезают пополам вдоль или поперек, для нарезки

используют нож и доску с маркировкой "Х".
Подготовленный хлеб выкладывают на тарелки.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелках при комнатной температуре.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - хлеб нарезан тонкими кусками правильной формы, выложен на тарелку, мякиш пористый, хорошо пропеченый.

Цвет - серый с коричневой корочкой.

Вкус и запах - вкус и запах ржаного хлеба, без излишней кислоты.

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 | |
|--------------|-----|---------|-----|--------------------------|-----|--------------------|-----|
| 5,7 | | 1,1 | | 37,2 | | 181,3 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| В1 | С | А | Е | Ca | Р | Mg | Fe |
| 0,11 | 0,4 | 0 | 0,3 | 34 | 120 | 41 | 2,3 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.