

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 136

### ЗАКУСКА "СЕЛЬДЬ С/С С ЛУКОМ И МАСЛОМ"

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Закуска "Сельдь с/с с луком и маслом", 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          |
| Филе сельди с/с                   | 45   | 45             | 80   | 80             |
| Лук репчатый                      | 11,9                                       | 10             | 17,85                                      | 15             |
| или лук зеленый свежий            | 11,76                                      | 10             | 17,64                                      | 15             |
| Масло подсолнечное рафинированное | 5  | 5              | 5  | 5              |
| <b>Выход:</b>                     |  | <b>45/10/5</b> |  | <b>80/15/5</b> |

#### 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.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Лук репчатый нарезают тонкой соломкой, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

С 1 марта и до сбора свежего урожая используют лук зеленый свежий. Лук зеленый тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 грамм на 900 мл воды) в моечной ванне с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, мелко нарезают, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Банки с сельдью промывают проточной водой и протирают ветошью.

Филе сельди нарезают ломтиками по 3-4 штуки на порцию, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Сельдь".

В салатник выкладывают ломтики сельди, нарезанный репчатый лук или лук зеленый, при отпуске поливают подсолнечным маслом.

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

Подают в салатниках. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С . Хранение заправленных салатов не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - филе сельди аккуратно нарезано, лук рядом уложен горкой, сверху полито маслом.

Цвет - свойственный входящим в состав салата продуктам.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

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 |      |
|--------------|------|---------|-----|--------------------------|--------|--------------------|------|
| 14,1         |      | 18,7    |     | 1,4                      |        | 230,3              |      |
| Витамины, мг |      |         |     | Минеральные вещества, мг |        |                    |      |
| В1           | С    | А       | Е   | Ca                       | Р      | Mg                 | Fe   |
| 0,03         | 2,36 | 0,026   | 0,6 | 51,74                    | 154,93 | 24,19              | 0,97 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.