

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 очищенный п/ф	10	10	15	15
или лук зеленый свежий	11,76	10	17,64	15
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	5	5
Выход:		45/10/5		80/15/5

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 репчатый очищенный п/ф поступает в вакуумной упаковке поступает с ШБС.

Лук репчатый освобождают от упаковки, 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.