

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИЯМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Масло сливочное порциями" 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 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Выход: | | 10 | | 15 |

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
|--------------------------------|--|-----------|
| | БРУТТО | НЕТТО |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 20 | 20 |
| Выход: | | 20 |

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.

Масло сливочное освобождают от транспортной упаковки, нарезают на порционные кубики, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Г".

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на тарелках при температуре +2 - +6 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - масло аккуратно нарезано на кусочки.

Цвет - желтый.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для сливочного масла.

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 | |
|--------------|---|---------|---|--------------------------|----|--------------------|----|
| 0,8 | | 72,2 | | 1,3 | | 654,3 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,01 | 0 | 0,3 | 0 | 24 | 20 | 3 | 0 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.