

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 180

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД НА БАТОНЕ (БАТОН, СЫР)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Горячий бутерброд на батоне (батон, сыр)", 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
Батон пшеничный в/с	25	20
Сыр твердый 45%жирности	20,61	20
Выход:		35

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.

Батон пшеничный освобождают от упаковки, нарезают по весу на пласты, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Х".

Сыр в промышленной упаковке промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр освобождают от упаковки, нарезают тонкими ломтиками по весу, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Г". На пласты хлеба выкладывают ломтики сыра.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 170-180 С в течение 4-5 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 4-5 минут.

Подают на пирожковой тарелке.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке при температуре +65 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компоненты бутерброда аккуратно нарезаны, правильной формы.

Цвет - свойственный входящим в состав блюда 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	
15,3		13,1		20		259,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,028	0,07	0,041	0,329	97,44	67,2	6,61	0,34

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.