

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

30.11.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

ГОРЯЧИЙ СЭНДВИЧ С СЫРОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Горячий сэндвич с сыром", 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
Булочка бутербродная с кунжутом рец. № 165	50	50
или булочка бутербродная с кунжутом (пром. произв.)	50	50
Сыр твердый 45%жирности	25,77	25
Выход:		75

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.

Булочки бутербродные готовят по рецептуре № 165 или используют булочки промышленного производства. Сыр в промышленной упаковке промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр нарезают ломтиками по весу, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Г".

Булочку разрезают вдоль, внутрь укладывают ломтики сыра.

При подаче сэндвич прогревают в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре 160-170 С в течение 2-3 минут до расплавления сыра.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи + 65 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компоненты сэндвича аккуратно нарезаны тонкими ломтиками, правильной формы, булочка без трещин и подгорелостей.

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	
12,3		10,8		30		266,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,16	0,41	0,016	0,66	23,69	84,54	82,14	42,63

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог





Тюкаева С. А.
Хохлова С. Ю.