

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
_____ А. Ю. Панькова
17.06.2021г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 197

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД НА БАТОНЕ (ПОМИДОР, СЫР)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Горячий бутерброд на батоне (помидор, 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Батон пшеничный в/с	25	20		
Помидоры свежие	16,66	15		
Сыр твердый 45%жирности	15,46	15		
Выход:		50		

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".

Упаковки с сыром обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Сыр освобождают от упаковки, натирают на терке, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Г".

Помидоры обрабатывают согласно инструкции по обработке свежих овощей, нарезают кубиком по весу.

Для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Первый способ приготовления:

На ломтики батона укладывают подготовленные нарезанные помидоры кубиком 1*1, сыр, запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 170-180 С в течение 4-5 минут.

Второй способ приготовления:

На ломтики батона укладывают подготовленные нарезанные помидоры кубиком 1*1, сыр, 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. Бутерброды допускается хранить в охлаждаемом прилавке - витрине или в холодильном шкафу при температуре +2 - +6 С и реализовываться в течение часа.

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	
9,67		8,86		19,75		199,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	3,08	46,8	0,26	242,7	159,91	18,88	0,91

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Войнилко Е. А.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.