

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 164

ГОРЯЧИЙ СЭНДВИЧ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Горячий сэндвич с колбасой и 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
Колбаса вареная в/с	21	20
Сыр твердый 45%жирности	20,6	20
Выход:		90

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.

Упаковки с колбасой в промышленной упаковке промывают проточной водой в моечной ванне горячего цеха.

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

Булочку разрезают вдоль, внутрь укладывают ломтики колбасы и 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	
11,3		11,6		27,3		258,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,18	0,45	0,018	0,69	26,98	88,65	87,14	43,56

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.