

Утверждаю

Заведующий

/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 78
БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	5,6	4,5	0,56	0,45
КОСТНЫЙ БУЛЬОН		164		16,4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,001	0,001	0,0001	0,0001
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,75	35	4,38	3,5
ФАСОЛЬ	3	3	0,3	0,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	19,07	14,3	1,91	1,43
с 01.09 по 31.12	17,88	14,3	1,79	1,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 200/8/4				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В костный процеженный бульон (мясные кости вынимают из бульона, затем бульон процеживают) закладывают мелко нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин. Затем кладут пассерованные с томатной пастой мелко нашинкованные лук и морковь, вареную нашинкованную свеклу и варят борщ до готовности. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 10-15 мин до окончания варки. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Приготовленный борщ заправляют сметаной и добавляют зеленый лук.

Костный бульон:

Подготовленные и обработанные мясные кости (мясо с кости срезают для приготовления второго блюда) закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и лук. Кости вынимают из бульона, затем бульон процеживают. Костный бульон используют для приготовления супов, щей, борщей и др.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — шг поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук, капуста — мелко нашинкованные). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, сметанный, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей и фасоли — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,29
Жиры, г	3,09
Углеводы, г	15,76
Энергетическая ценность, ккал	108,79

В1, мг	0,10
С, мг	13,20
А, мг	0,34
Е, мг	0,34
Д, мкг	0,03
В2, мг	0,09

Ca, мг	59,83
Mg, мг	32,58
P, мг	79,15
Fe, мг	1,70
K, мг	538,71
I, мкг	7,55
F, мг	0,03
Se, мг	0