

Утверждаю

Заведующий
/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306 **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", 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 "ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ", 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
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,001	0,001	0,0001	0,0001
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	123	97,5	12,3	9,75
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	130,67	98	13,07	9,8
КРУПА РИСОВАЯ	5	4,9	0,5	0,49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18	15	1,8	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,33	7	0,93	0,7
с 01.09 по 31.12	8,75	7	0,88	0,7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
Выход: 150				

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.

Подготовленное мясо говядины пропускают через мясорубку, на противне доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 градусов в течение 20 минут. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Мясо соединяют с отварным рисом, добавляют соль и перемешивают. Белокочанную капусту нарезают мелко соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят отдельно до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Мелко нарезанные лук и морковь пассеруют, кладут томатную пасту и продолжают пассерование еще 5-7 мин. Подготовленную капусту соединяют с мясом, рисом, пассерованным луком и морковью и перемешивают, добавляют бульон и тушат 30-40 минут. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° 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 — капуста нарезана мелкой соломкой, сохранила форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты — белый, риса — сероватый;
- вкус, запах — тушеной свежей капусты, мяса, риса, с привкусом и ароматом пассерованных моркови и лука, сметаны;
- консистенция — мягкая, сочная.

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	20,25
Жиры, г	20,83
Углеводы, г	10,31
Энергетическая ценность, ккал	312,45

B1, мг	0,07
C, мг	18,83
A, мг	0,16
E, мг	2,84
D, мкг	0
B2, мг	0,15

Ca, мг	65,80
Mg, мг	39,69
P, мг	197,39
Fe, мг	3,36
K, мг	575,76
I, мкг	11,49
F, мг	0,06
Se, мг	0