



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259 ГУЛЯШ ИЗ ПТИЦЫ СО СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГУЛЯШ ИЗ ПТИЦЫ СО СМЕТАНОЙ", 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 "ГУЛЯШ ИЗ ПТИЦЫ СО СМЕТАНОЙ", 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
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	92,36	66,5	9,24	6,65
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,3	2,3	0,23	0,23
Выход: 40/8				

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 сырое мясо курицы, нарезанное кусочками по 20 г, заливают водой, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде около 30-35 минут. Затем в бульон добавляют мелко нарезанные пассерованные с томатной пастой лук и морковь, добавляют соль и тушат все вместе 10-15 мин. За 5 мин до готовности кладут лавровый лист. Готовый гуляш заправляют сметаной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Возможные гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.

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:

- цвет — мяса птицы — светло-коричневый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса птицы с луком и морковью, сметанный;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; гуляша — однородная, слегка вязкая.

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	12,26	В1, мг	0,04	Са, мг	23,71
Жиры, г	15,78	С, мг	1,39	Mg, мг	16,29
Углеводы, г	1,87	А, мг	0,23	Р, мг	112,46

Энергетическая ценность, ккал	202,10
-------------------------------	--------

Е, мг	1,40
Д, мкг	0
В2, мг	0,11

Fe, мг	1,17
K, мг	187,95
I, мкг	5,56
F, мг	0,08
Se, мг	0,01