

Утверждаю

Заведующий

Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272 **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ", 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 "КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ", 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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88	0,7	0,59
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,03	10 шт.	0,4
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	97,33	73	9,73	7,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6	1,26	1,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,8	16,8	1,68	1,68
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 70				

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.

Мясо говядины обрабатывают, моют, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с очищенным репчатым луком. Добавляют заранее замоченный в молоке или воде батон (который затем отжимают), кладут соль и обработанные (в соответствии с нормами СанПиНа) яйца. Массу тщательно вымешивают. Из приготовленной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия укладывают на смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С 20-25 минут. Температура внутри изделия не ниже 85° С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. 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 — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

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	15,05
Жиры, г	16,03
Углеводы, г	8,58
Энергетическая ценность, ккал	238,44

B1, мг	0,05
C, мг	0,24
A, мг	0,01
E, мг	2,19
D, мкг	0,09
B2, мг	0,10

Ca, мг	13,35
Mg, мг	18,40
P, мг	136,86
Fe, мг	2,06
K, мг	275,45
I, мкг	6,25
F, мг	0,04
Se, мг	0