Утверждаю

Заведующий

/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

ПЛОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЛОВ", 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 "ПЛОВ", 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
КРУПА РИСОВАЯ	29,2	28,9	2,92	2,89
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	1,67	1,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,47	16,1	2,15	1,61
с 01.09 по 31.12	20,13	16,1	2,01	1,61
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	146,33	109,75	14,63	10,98
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
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.

Нарезанное кусочками по 20-30 г подготовленное мясо посыпают солью, тушат 10-15 мин, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (80 г на порцию), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности 20-25 мин. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают плов, равномерно распределяя мясо вместе с рисом
и овощами. 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 — плов уложен на тарелке горкой, мясо, рис и овощи равномерно распределены;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, риса — светло-розовый;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом лука, моркови, умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, рассыпчатая.

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	22,29
Жиры, г	19,01
Углеводы, г	23,50
Энергетическая ценность, ккал	354,26

В1, мг	0,09
С, мг	1,42
А, мг	0,33
Е, мг	1,63
Д, мкг	0

Ca, мг	27,29
Mg, мг	41,25
P, мг	222,25
Fe, мг	3,00
K, мг	469,78

B2, мг	0,14

I, мкг	9,80
F, мг	0,08
Se, мг	0