

Утверждаю

Заведующий

Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309 **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ.**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ" 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 "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ", 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
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	84,44	60,8	8,44	6,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
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	2,6	2,6	0,26	0,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,8	17,5	2,08	1,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	19,2	19,2	1,92	1,92
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	4,62	3	0,46	0,3
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.

Подготовленные тушки птицы разделывают. Мякоть нарезают на куски по 40-50 г, запекают до образования поджаристой корочки в духовом шкафу. Подготовленные овощи (картофель, морковь, соленый огурец, лук репчатый) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют. Картофель припускают. Затем подготовленные продукты смешивают, заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту, тушат 25-30 мин. За 5 минут до готовности добавляют прогретый консервированный зеленый горошек.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Рагу 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 — рагу уложено горкой, куски птицы сохранившие форму, форма овощей также сохранена;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная, густая.

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	14,06
Жиры, г	17,71
Углеводы, г	23,62
Энергетическая ценность, ккал	310,73

В1, мг	0,16
С, мг	12,03
А, мг	0,39
Е, мг	1,80
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,16

Ca, мг	37,54
Mg, мг	46,81
P, мг	179,45
Fe, мг	2,46
K, мг	917,87
I, мкг	11,25
F, мг	0,13
Se, мг	0,01