

Утверждаю

Заведующий

Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 253 **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОРКОВЬЮ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОРКОВЬЮ", 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 "РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОРКОВЬЮ", 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
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,42	6 шт.	0,24
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	180	90	18	9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	43,6	32,7	4,36	3,27
с 01.09 по 31.12	40,88	32,7	4,09	3,27
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	1,2	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	9,4	1,03	0,94
СОУС СМЕТАННЫЙ №354		7,5		0,75
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0,8	0,8	0,08	0,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,1	2,1	0,21	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
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.

Рыбу отваривают до готовности, снимают кожуру и отделяют от костей. Разбирают на мелкие "перушки". Морковь моют, очищают и трут на терке, лук очищают и мелко шинкуют. Овощи припускают в небольшом количестве воды. Затем равномерным слоем по всей поверхности противня, смазанного маслом, укладывают рыбу, соединенную с припущенными овощами. Слой не более 4 см.

Заливают сметанным соусом, сверху посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу 20 минут при темп 250-280 С.

Соус сметанный №354

Просеянную муку подсушивают в жаровом шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлаждают до 60-70 выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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: порционные куски в виде квадрата. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: корочки-золотистый, на разрезе - желтовато-оранжевый. Вкус: запеченной рыбы и овощей. Запах- запеченной рыбы и овощей.

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	17,00
Жиры, г	10,00
Углеводы, г	3,48
Энергетическая ценность, ккал	173,50

В1, мг	0,11
С, мг	1,92
А, мг	0,70
Е, мг	3,06
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,15

Са, мг	135,91
Mg, мг	60,90
P, мг	268,75
Fe, мг	1,21
K, мг	474,37
I, мкг	137,50
F, мг	0,59
Se, мг	0,01