

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

\_\_\_\_\_ А. Ю. Панькова

07.09.2020г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 197

### ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД НА БАТОНЕ (ПОМИДОР, СЫР)



#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Горячий бутерброд на батоне (помидор, сыр)", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

#### 2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

#### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Батон пшеничный в/с	25	20	30	24	60	48
Помидоры свежие	16,66	15	20,00	18	40	36
Сыр твердый 45%жирности	15,46	15	18,55	18	37,1	36
<b>Выход:</b>		<b>50</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Батон пшеничный освобождают от упаковки, нарезают по весу на пласти, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Х".

Упаковки с сыром обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Сыр освобождают от упаковки, натирают на терке, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Г".

Помидоры обрабатывают согласно инструкции по обработке свежих овощей, нарезают кубиком по весу. Для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

##### Первый способ приготовления:

На ломтики батона укладывают подготовленные нарезанные помидоры кубиком 1\*1, сыр, запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 170-180 С в течение 4-5 минут.

##### Второй способ приготовления:

На ломтики батона укладывают подготовленные нарезанные помидоры кубиком 1\*1, сыр, запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 4-5 минут.

Подают на пирожковой тарелке.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Бутерброды допускается хранить в охлаждаемом прилавке - витрине или в холодильном шкафу при температуре +2 - +6 С и реализовываться в течение часа.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - компоненты бутерброда аккуратно нарезаны, правильной формы.

Цвет - свойственный входящим в состав блюда продуктам.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
9,24		7,81		24,25		205,2	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,06		0,08		2,57		60	0,24
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
205	142,7	17,62	0,94	116,6	0,0004	0	0

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Войнилко Е. А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.