



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Борщ», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Борщ» используют следующее сырье:

Масло растительное

Мясо оленина

Картофель свежий

Лук свежий

Капуста свежая

Морковь свежая

Зелень сухая

Томатная паста

Свекла свежая

Чеснок

Перец свежий

Сметана

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Борщ», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Борщ»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Вода			60	63
Мясо оленина	30	40	22	30
Масса бульона	- 82/93			
Масло растительное	1	2	1	2
Картофель свежий	30	40	23	31
Лук свежий	5	10	4	8
Капуста свежая	20	30	16	24
Морковь свежая	5	10	4	8
Зелень сухая	0,02	0,02	0,02	0,02
Томатная паста	2	3	2	3
Свекла свежая	10	15	8	12
Чеснок	1	1	1	1
Сметана	5	10	5	10

Лече	5	10	4	8
Выход	-			150/200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Борщ» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Свеклу, морковь тщательно вымыть, очистить, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить кипятком и, периодически помешивая, тушить под крышкой 30-40 минут. Лук очистить, мелко нашинковать, с пассеровать с томатной-пастой. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут. Затем кладут тушеную свеклу и припущенные овощи и варят до готовности. Перед снятием с огня добавить сметану.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Температура подачи блюда должна быть +60...+65°С.

5.2. Блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – в жидкой части борща распределены овощи

Консистенция – свекла и овощи мягкие, капуста - упругая

Цвет – оранжевый

Вкус – умеренно соленый

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.8	КМАФАнМ, КОЕ/г	5*1E2
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	1,0
	E.coli	-
	S.aureus в 1,0	-
	Proteus	-
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
8,55	10,43	7,73	7,61	8,79	13,16	138,93	162,85