



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

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

Масло растительное
Вода
Мясо оленины
Картофель свежий
Лук свежий
Рис
Огурцы соленые
Лечо
Морковь свежая
Сметана
Томатная паста
Пульпа
Зелень сухая
Перец

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

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Рассольник»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Вода			60	65
Мясо оленины	30	40	22	30
Масса бульона	-		82/95	
Масло растительное	1	2	1	2
Картофель свежий	30	40	23	31
Лук свежий	5	10	4	8
Морковь свежая	5	10	4	8
Зелень сухая	0,02	0,02	0,02	0,02

Рис	5	10	5	10
Огурцы соленые	20	25	20	25
Лечо	5	10	4	8
Сметана	5	10	5	10
Томатная паста	2	3	2	3
Выход	150/200			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

4.2 Рисовую крупу промывают и варят до готовности. Очищенные морковь и лук нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле. Огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезают соломкой и припускают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, а через 10-15 минут – пассированные овощи, припущенные огурцы, соль и варят до готовности 8-10 минут. Перед окончанием варки можно добавить прокипяченный рассол по вкусу. В готовый рассольник кладут сметану, дают вскипеть.

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 – рис и овощи не разварены

Консистенция – овощи мягкие, бульон жидкий

Цвет – оранжевый

Вкус – свойственный продуктам входящих в блюдо

Запах – аромат огуречного рассола и овощей

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	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
7,48	10,50	4,74	7,69	10,78	17,87	115,74	182,70