

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12СД

ЖАРКОЕ С КУРИЦЕЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Жаркое с курицей", 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	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе птицы мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	88	88	93	93
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	95,65	88	100,8	93
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см	150	150	168	168
Лук репчатый очищенный п/ф	25	25	28	28
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Томатная паста 23-25%сухих веществ	7,97	7,5	8,92	8,4
Вода питьевая	125	125	140	140
Соль поваренная йодированная	1,2	1,2	1,3	1,3
Лист лавровый	0,02	0,02	0,025	0,025
Зелень сушеная	0,25	0,25	0,3	0,3
Масса тушеной птицы:		63		65
Масса тушеных овощей:		187		215
Выход:		250		280

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.

Размораживание филе птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Филе птицы мелкокусковой п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

В случае поступления филе птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе, промывают, нарезают кубиком размером 2*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Банки с томатной пастой обрабатывают согласно инструкции по обработке консервированной продукции.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук пассеруют до мягкости на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

Картофель обжаривают до полуготовности на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки двумя способами: в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 10-15 минут или основным способом в наплитной посуде.

Нарезанное филе птицы обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки двумя способами: в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 20-30 минут или основным способом в наплитной посуде.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость с высоким бортом выкладывают обжаренное филе птицы, пассерованный лук с томатной пастой, обжаренный картофель, солят, приливают воды (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 20-30 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Второй способ приготовления:

Соединяют обжаренное филе птицы, пассерованный лук с томатной пастой, обжаренный картофель, солят, добавляют воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности в течение 20-30 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки филе птицы вместе с овощами, нарезанными кубиками, обжарены и тушены в соусе, сохранили форму нарезки, консистенция птицы и овощей мягкая, сочная.

Цвет - филе птицы светло - серый, соус красный, овощи имеют цвет, свойственный их виду.

Вкус и запах - тушеного мяса птицы; вкус в меру соленый; с ароматом лука и томата.

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	
7,4		10,09		10,5		162,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,09	6,28	0,02	0,93	17,76	84,97	24,39	1,1

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Даныкова

01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

КУРИЦА ПОРЦИОННАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Курица порционная запеченная с сыром", 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	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица порционная п/ф	135	135	150	150
или птица потрошенная 1 категории замороженная	192,85	135	214,28	150
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Сметана 10%жирности	3,26	3	3,58	3,3
Сыр твердый 45%жирности	5,15	5	5,67	5,5
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		95		105

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Курица порционная п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

Размораживание птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

В случае поступления птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, удаляют гузку, копчиковую железу, крылья, волосовидные перья, позвоночник с прилегающими ребрами общей шириной не более 12 - 15 мм, коленный сустав, внутренний жир, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Упаковки со сметаной и сыром промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр натирают на терке.

Порционную курицу солят, смазывают сметаной, выкладывают в гостроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 30 минут, сверху посыпают тертым сыром, затем запекают до образования золотистой корочки в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 5 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 30 минут, сверху посыпают тертым сыром, затем запекают до образования золотистой корочки в течение 5 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - аккуратно нарубленные куски курицы выложены на тарелку, на поверхности золотистая корочка, сыр сверху расплавлен.

Цвет - курицы светло - серый с коричневым оттенком, корочка золотистого цвета.

Вкус и запах - запеченного мяса птицы, нежный, в меру соленый, с ароматом сметаны и сыра.

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	
24,7		17,2		0,6		256,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,06	1,01	0,02	1,08	32,58	189,63	24,87	1,64

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 150

ЧАХОХБИЛИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чахохбили", 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	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица порционная п/ф	120	120	120	120
или птица потрошенная 1 категории замороженная	171,42	120	171,42	120
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,4	0,4
Масло подсолнечное рафинированное	0,5	0,5	0,6	0,6
Масса тушеной курицы:		80		80
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	30	30
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	1,7	1,7	5,1	5,1
Перец болгарский свежемороженый	7,36	7	22,1	21
или перец болгарский свежий	9,3	7	28	21
Чеснок свежий	0,35	0,3	1,07	0,9
Масло сливочное 72,5%жирности	3,3	3,3	10	10
Томатная паста 23-25%сухих веществ	3,51	3,3	10,63	10
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,3	0,3
Вода питьевая	10	10	30	30
Зелень сушеная	0,3	0,3	0,9	0,9
Масса тушеных овощей:		10		30
Выход:		90		110

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание филе птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Курица порционная п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

В случае поступления птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, удаляют гузку, копчиковую железу, крылья, волосовидные перья, позвоночник с прилегающими ребрами общей шириной не более 12 - 15 мм,

коленный сустав, внутренний жир, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Чеснок очищают, промывают, измельчают.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС. Овощи освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук и морковь пассеруют на сливочном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Для соуса пассерованные овощи смешивают с перцем болгарским, нарезанным полосками, добавляют воду, соль, тушат до готовности овощей в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 7-10 минут или основным способом. В конце тушения добавляют зелень сушеную.

Первый способ приготовления:

Порционные куски курицы выкладывают в гастроремкость, смазанную подсолнечным маслом, солят, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут, запекают в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 7-10 минут, добавляют тушеные овощи, тушат еще 10-15 минут при температуре 160 С. За 2-3 минуты до окончания приготовления вводят рубленый чеснок.

Второй способ приготовления:

Порционные куски курицы выкладывают в противень, смазанный подсолнечным маслом, солят, приливают немного воды, тушат в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут, запекают до образования золотистой корочки при температуре 220 С в течение 7-10 минут, добавляют тушеные овощи, тушат еще 20-25 минут при температуре 180 С. За 2-3 минуты до окончания приготовления вводят рубленый чеснок.

Подают с тушеными овощами.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - аккуратно нарубленные куски курицы выложены на тарелку с тушеными овощами, с которыми она тушилась.

Цвет - курицы светло - коричневый, тушеные овощи кирпично - коричневые.

Вкус и запах - тушеной курицы с ароматом тушеных овощей, нежный, в меру соленый.

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	
22,5		17,3		2,6		255,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,07	9,44	0,036	1,78	45,82	120,87	26,31	1,54

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13СД

ФИЛЕ КУРИНОЕ ОТВАРНОЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Филе куриное отварное", 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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе птицы мелкокусковой п/ф кубик 2*2 см	108	108	120	120
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	117,38	108	130,43	120
Лук репчатый очищенный п/ф	7,2	7,2	8	8
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2	2
Соль поваренная йодированная	1	1	1	1
Выход:		90		100

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.

Размораживание филе птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".

Филе птицы мелкокусковой п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

В случае поступления филе птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе, промывают, нарезают кубиком размером 2*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Лук репчатый очищенный п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС. Лук освобождают от вакуумной упаковки, нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук пассеруют до мягкости на подсолнечном масле.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанное филе птицы, пассерованный лук, солят, приливают воды на 1/3 высоты продукта и варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С 10-12 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанное филе птицы солят, варят в воде в течение 15-20 минут, вынимают из воды, соединяют с пассерованным луком, и прогревают еще в течение 3-5 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кусочки филе птицы перемешаны с кусочками пассерованного лука, консистенция мягкая.

Цвет - бело - серый.

Вкус и запах - отварного мяса птицы с привкусом пассерованного лука, вкус в меру соленый.

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	
20,6		24,1		1,6		54	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,1	9	0	0	29,66	28,55	234,3	2,33

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14СД

КУРИЦА ПОРЦИОННАЯ ОТВАРНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Курица порционная отварная", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений МАУ "Школьное питание".

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	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица порционная п/ф	135	135	150	150
или птица потрошенная 1 категории замороженная	192,85	135	214,28	150
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	1	1
Выход:		80		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание филе птицы проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК". Курица порционная п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).

В случае поступления птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, удаляют гузку, копчиковую железу, крылья, волосовидные перья, позвоночник с прилегающими ребрами общей шириной не более 12 - 15 мм, коленный сустав, внутренний жир, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Первый способ приготовления:

Порционные куски курицы выкладывают в гасстроемкость, солят, приливают воды на 1/2 высоты продукта и варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С 30 минут.

Второй способ приготовления:

Порционные куски курицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего порционные куски курицы вынимают из бульона.

Отварные куски птицы хранят на мармите в бульоне.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - аккуратно нарубленные куски курицы выложены на тарелку, рядом выложен гарнир.
Цвет - белый или светло - серый.
Вкус и запах - вареного мяса птицы, нежный, в меру соленый.

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	
25,7		24,3		1		325,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,1	9	0	0	29,66	28,55	234,3	2,33

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий
Главный технолог

Тюкаева С. А.
Хохлова С. Ю.