

Утверждаю

Заведующий  
/Баландина О.В./



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55 КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ, С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ, С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ", 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 "КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ, С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ", 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
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	6,1	4,9	0,61	0,49
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	213,38	138,7	21,34	13,87
с 01.03 по 31.07	231,17	138,7	23,12	13,87
с 01.08 по 31.08	173,38	138,7	17,34	13,87
с 01.09 по 31.10	184,93	138,7	18,49	13,87
с 01.11 по 31.12	198,14	138,7	19,81	13,87
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
<b>Выход: 130</b>				

### 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.

Картофель в кожуре моют и варят до готовности (не переваривая), затем отварной картофель очищают от кожуры, режут на дольки (4 части) выкладывают на противень, смазанный маслом, солят и запекают до золотистой корочки в жарочном шкафу при темп 180 С в течении 10-15 минут.

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

При отпуске запеченный картофель кладут на тарелку, посыпают нарезанным зеленым луком. Оптимальная температура подачи 65° С.

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 — дольки картофеля посыпаны зеленым луком;
- цвет — поверхности золотистый;
- вкус, запах — запеченного картофеля и зеленого лука;
- консистенция — умеренно плотная.

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	2,75
Жиры, г	3,44
Углеводы, г	22,09
Энергетическая ценность, ккал	130,71

В1, мг	0,13
С, мг	11,69
А, мг	0,03
Е, мг	1,45
Д, мкг	0

Са, мг	20,20
Mg, мг	29,70
Р, мг	74,28
Fe, мг	1,33
К, мг	800,59

B2, мг	0,09
--------	------

I, мкг	6,94
F, мг	0,04
Se, мг	0