

Утверждаю

Заведующий  
/Баландина О.В./

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91  
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ**



**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ", 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 "РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ", 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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,1	0,1	0,01	0,01
костный бульон		152		15,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	129,23	84	12,92	8,4
с 01.03 по 31.07	140	84	14	8,4
с 01.08 по 31.08	105	84	10,5	8,4
с 01.09 по 31.10	112	84	11,2	8,4
с 01.11 по 31.12	120	84	12	8,4
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,54	3,5	0,35	0,35
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	39,73	29,8	3,97	2,98
с 01.09 по 31.12	37,25	29,8	3,73	2,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	25	21	2,5	2,1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 200/8</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.

Костный бульон.

Подготовленные и обработанные куриные кости (мясо с кости срезают для приготовления второго блюда) закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 1-1,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и лук. Из готового бульона вынимают куриные кости, затем бульон процеживают.

В костный бульон (из бульона вынимают куриные кости, затем бульон процеживают) закладывают подготовленную крупу. Солёные огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук мелкими кубиками, морковь — трут на терке. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют сметану.

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

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° 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 - на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, сметаны, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция моркови, картофеля и лука — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

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	2,96
Жиры, г	4,42
Углеводы, г	19,78
Энергетическая ценность, ккал	135,31

В1, мг	0,11
С, мг	8,49
А, мг	0,62
Е, мг	0,52
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,08

Са, мг	43,12
Mg, мг	34,34
Р, мг	88,66
Fe, мг	1,45
К, мг	611,44
l, мкг	7,04
F, мг	0,06
Se, мг	0