

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

### ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Икра баклажанная", 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
Икра баклажанная промышленного производства	63,82	60	106,38	100
Выход:		60		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.

Банки с икрой баклажанная промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки вскрывают, снимают верхний слой 0,5 см, выкладывают в наплитную посуду и доводят до кипения. Охлаждают и выкладывают в салатник по весу.

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

Подают в салатниках при температуре +2 - +6 С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - Икра баклажанная в виде пюре.

Цвет - оранжевый.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для икры баклажанной.

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	
1,7		13,3		5,1		148	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	7	0	5	43	31	15	0,7

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.