

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 54-21з-2020

Консервы «Кукуруза сахарная»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кукуруза сахарная», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Кукуруза сахарная», 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	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза сахарная	93	60
Выход		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают. Охлажденную кукурузу раскладывают на порции. Используется в качестве закуски ко вторым блюдам.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна сохранили форму;

Цвет: характерный для входящих в состав изделия продуктов;

Консистенция: зерна мягкие;

Вкус и запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Кукуруза сахарная» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,2	0,2	6,8	31,8

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,012	0,03	4,2	0,09	1,86

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
24,6	22,2	9,0	0,42	0,00	0,00

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой. – М. 2021. – 289 с.

Повар _____