

Приложение по замене блюд к примерному двухнедельному меню "обед" для детей
7-11 лет с пищевой аллергией на молоко

наименование блюда по меню		замена	7-11 лет
Неделя 1 день 2			
Рыба запеченная в молочном соусе	тгк 256	Рыба запеченная	100
Картофельное пюре	470/1994	Картофель отварной	150
Неделя 1 день 3			
Макаронные изделия с сыром	469/1994	Макаронные изделия отварные	150
Неделя 2 день 1			
Митболы из мяса с отрубями с соусом молочным	511/1	Митболы из мяса с отрубями без соуса	100
Неделя 2 день 1			
Рагу из мяса с овощами	6/8	Рагу из мяса с овощами без сметаны	200
Неделя 2 день 4			
Суп-пюре из разных овощей	167/1/1994	Суп-пюре из разных овощей б/молока	200
Макаронные изделия с сыром	469/1994	Макаронные изделия отварные	150

Супы подаются без сметаны.

Гарниры заправляются растительным маслом.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6/8

Наименование блюда Рагу из мяса с овощами

Область применения ООО "ГлобусРесурс"

Перечень сырья: свинина мясная, соль йодированная, вода, картофель, морковь, горошек зеленый, масло сливочное, сметана, мука пшеничная.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества и безопасности.

Рецептура

Код	Нормативный документ	Сырье	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
			брутто	нетто	150	200	250
167	ГОСТ 31476-2012	Свинина мясная	41,9	35,7	53,6	71,4	89,3
29	ГОСТ Р 51574-201	Соль йодированная	0,5	0,5	0,8	1,0	1,3
31	ГОСТ Р 51232-98	Вода	21,5	21,5	32,3	43,0	53,8
99	ГОСТ 7176-2017	Картофель	46,3	37,0	55,5	74,0	92,5
102	(UNECE STAND	Морковь	17,3	13,0	19,5	26,0	32,5
94	ГОСТ Р 50524-93	Горошек зеленый	13,1	8,5	12,8	17,0	21,3
68	3-ФЗ/ГОСТ 32261	Масло сливочное	2,0	2,0	3,0	4,0	5,0
54	3-ФЗ/ГОСТ 31452	Сметана	4,0	4,0	6,0	8,0	10,0
4	ГОСТ Р 52189-200	Мука пшеничная	4,0	4,0	6,0	8,0	10,0
		Выход готового блюда		100	150	200	250

Технология приготовления

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

"Мясо зачищают от сухожилий, кладут в воду (1,5 л на 1 кг мяса), быстро доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении, за 20-30 мин до готовности добавляют соль. Мясо отварное охлаждают, нарезают на кусочки массой 20-30 г. Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками. Картофель отваривают, морковь припускают с добавлением воды (20% к массе), зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают.

Для приготовления соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета), растирают с маслом сливочным, разводят горячей кипяченой водой, варят 15 мин, добавляют сметану, соль и доводят до кипения.

Детям с аллергией на молочные продукты, блюдо готовят без сметаны.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи не ниже 65°C, срок годности не более 2 ч.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид: кусочки говядины в соусе с овощным гарниром

Цвет: мяса – серовато-коричневый, соуса и гарнира – свойственный

Консистенция: мяса и овощей – мягкая, сочная; соуса – средней густоты, без комков

Вкус: характерный отварному мясу, овощей и соуса, без привкуса подгорелого.

Запах: свойственный набору продуктов, без постороннего

Физико-химические показатели

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ, %	29,9
Массовая доля жира, %	12,8

Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	1·10 ⁴
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli).....	0,10 (1,00)
Бактерии рода протей.....	—
S.aureus.....	1,00
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....	25,00
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	—
Плесени, КОЕ/г не более.....	—
L.monocytogenes в 25 г не допускается	

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
6,7	12,8	8,0	175	100 г.
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг	
12,72	15,49	0,72	1,11	

Инженер-технолог

Подпись

Чеснокова С.В.

Ф.И.О.

Утверждаю
Директор ООО «ГлобусРесурс»
М.В.Коршенко



Технико -технологическая карта
Рыба запечённая

Наименование блюд (изделия)

Рецептура № 256

Сборник рецептов ТТК ООО «ГлобусРесурс»

Перечень сырья: рыба с/м, мука пшеничная, масло растительное.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия и (или) удостоверения качества.

Сырьё	Норма закладки на 50 г		Норма закладки на 80 г		Норма закладки на 100 г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горбуша потраш с головой	85	59,5	136	95,2	170	119
Или филе минтая	-	59,5	-	95,2	-	119
Мука пшеничная	3,3	3,3	4	4	5	5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Масло растительное	3,3	3,3	4	4	5	5
Масса полуфабриката		62,5		100		125
Масса жареной рыбы	-	50		80		100

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей без реберных костей нарезают на порционные куски, на поверхности делают 2-3 надреза, чтобы при запекании куски не деформировались, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают на смазанные маслом растительным лист, ставят в разогретый пароконвектомат в режиме «конвекция+пар» при t 160-170°C на 15-20 минут или в жарочный шкаф при t 200-220°C 20-25 мин. до готовности. Готовность определяют по температуре внутри продукт не < 85°C в течении 5 мин.

Температура подачи- 65 град. Срок реализации – 2 ч

Органолептические показатели.

Внешний вид: Ровные куски рыбы

Цвет на разрезе рыбы –серовато-белый

Запах и вкус запеченной рыбы с ароматом растительного масла

Консистенция:– рыбы- сочная.

Микробиологические показатели

КМАФАнМ в 1 г, не более 1*10

Масса продукта, г, в которой не допускаются:

БГКП 0,01

Бактерии рода Протей 0,1

Стафилококки 1,0

Патогенные микроорганизмы, 0,1

В том числе сальмонеллы 25,0

Са мг	Mg мг	Fe мг	С мг	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая Ценность, ккал
44,11	40,41	2,67	0,00	16,86	6,5	3,7	194,49

технолог

Шулешова С.В.

Наименование блюд (изделия) Митболы из мяса с отрубями

Номер рецептуры 511/1

Сборник ТТК ООО «ГлобусРесурс»

Перечень сырья: мясо (котлетное мясо), хлеб пшеничный, отруби пшеничные, лук репчатый, вода, соль, масло растительное.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия и (или) удостоверение качества.

Сырьё	Норма закладки на 1 порцию, 100	
	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	-	63
или Свинина (котлетное мясо)	-	63
Хлеб пшеничный	10	10
Вода питьевая	20	20
Лук репчатый	40	33
Отруби пшеничные	2,5	2,5
Соль йодированная	1	1
Масло растительное	5	5
Масса пассерованного лука		17
Мука пшеничная	7	7
Масса полуфабриката		118
Масло растительное	5	5
Масса готовых изделий		100

Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченном в воде или молоке, добавляют соль, измельченный пассированный лук, пшеничные отруби (предварительно замоченные в жидкости 1:3) и перемешивают. Снова пропускают через мясорубку. Перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия в виде шариков по 1-2 шт на порцию, панируют в муке, выкладывают на смазанные маслом растительным маслом, ставят в разогретый пароконвектомат и готовят в режиме «конвекция» при t 220°C 20-25 мин. до готовности. Или панированные изделия выкладывают на смазанные маслом растительным противни запекают в жарочном шкафу при t 200-220°C -20-25 минут до готовности. Готовность определяется при появлении бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе. Температура внутри готового изделия должна быть не $< 90^{\circ}\text{C}$ в течении 5 минут. Температура подачи - 65 град. Срок реализации - 2 ч

Органолептические показатели.

Внешний вид: Форма шариков, поверхность ровная, без трещин.

Цвет мяса серый.

Запах и вкус свойственный мясу

Консистенция: - мягкая, сочная.

Микробиологические показатели

КМАФАнМ в 1 г, не более $1 \cdot 10^3$

Масса продукта, г, в которой не допускаются:

БГКП 0,01

Стафилококки 1,0

Бактерии рода Протей 0,1

Патогенные микроорганизмы, 0,1

В том числе сальмонеллы 25,0

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г

Са мг	Mg мг	Fe мг	С мг	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая Ценность, ккал
13,7	16	1,3	1,3	8,56	12,03	9,66	208,07

технолог

Шулешова С.В.