



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный Директор
ООО "Фабрика Социального питания"
Д.С. Семикопенко

Технико-Технологическая карта № 3.22

Сэндвич школьный

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Сэндвич школьный" вырабатываемое Фабрикой Социального питания

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, гр	
		Брутто	Нетто
1	Батон пектиновый	30	30
2	Сыр российский	26,7	25
3	Огурец свежий или	12,2	12
	Огурец солёный	12,2	12
4	Филе куриное	35	35
	Масса отварного филе		25
5	Томатная паста	4	4
6	Вода	4	4
	Выход готового блюда		100

4. Технологический процесс

Подготовленное, куриное филе отварить в подсоленной воде. Томатную пасту прогреть с добавлением воды (в соотношении 1:1). Батон нарезать на 2 ломтика по 15г. Смазать один кусок готовой прогретой смесью воды с томатной пастой, сверху уложить огурец (нарезанный кольцами), отварную грудку (нарезанную слайсами), сыр ломтиком и накрыть вторым ломтиком батона. Выложить на противень и запекать в жарочном шкафу при температуре 120 С 5 минут.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации	Температура подачи
Сэндвич школьный	
Не более 2-х часов	60-65 С.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах и вкус
Блюдо сложено слоями, снизу и сверху батон.	Цвет- свойственный сырью из рецептуры.	Сочная, мягкая.	Вкус и запах- свойственный сырью из рецептуры.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

	Б	Ж	У	Эн., ценность	А	В1	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
	гр	гр	гр	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Сэндвич школьный с огурцом свежим	13,47	7,81	16,18	188,89	45,15	0,03	1,51	0,83	203,8	33,51	171,48	1,01
Сэндвич школьный с огурцом солёным	13,48	7,81	16,13	188,73	45,15	0,03	1,27	0,83	204,52	33,51	170,76	1,02

Ответственный за оформление ТТК

Дрозд Я.С.