


ІНФОРМАЦІЯ ПРО СТРАВУ

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ ЗІ СМЕТАНОЮ														
2) перелік інгредієнтів;	Буряк, Картопля, Морква, Цибуля ріпчаста, Томатна паста (томати свіжі, сіль, вода), Масло вершкове (молоко), Сметана (молоко), Олія соняшникова рафінована, Цукор білий, Сіль харчова, Вода питна.														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	Масло вершкове (молоко), Сметана (молоко)														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Картопля 36,0 гр. в 200 гр. страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 200 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 30 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +75 °С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	ЗДО № 7 «Горобинка» адреса: м. Шостка, вул. Свемовська, 3-А														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подачі + 75 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 200 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">1,87 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">4,97 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">2,5</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">13,93 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">1,5</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,3</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">155,00 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	1,87 г	Жири	4,97 г	з них: насичені	2,5	Вуглеводи	13,93 г	з них: цукри	1,5	Сіль	0,3	Енергетична цінність	155,00 ккал
Білки	1,87 г														
Жири	4,97 г														
з них: насичені	2,5														
Вуглеводи	13,93 г														
з них: цукри	1,5														
Сіль	0,3														
Енергетична цінність	155,00 ккал														

ОПИС ПРОДУКТУ – БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ ЗІ СМЕТАНОЮ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ ЗІ СМЕТАНОЮ		Рецептура № 61
Склад	Буряк, Картопля, Морква, Цибуля ріпчаста, Томатна паста (<i>томати свіжі, сіль, вода</i>), Масло вершкове (<i>молоко</i>), Сметана (<i>молоко</i>), Олія соняшникова рафінована, Цукор білий, Сіль харчова, Вода питна.		«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- овочі в рідині, що зберегли форму нарізання, або частково розварені - рідка, овочів – м'яка картопля в міру м'яка, не переварена - властивий використаним компонентам. - в міру солоний, без сторонніх присмаку та запаху.	Видання 1990 р
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	5*10 ²	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"		Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Збірник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в однопорційній суповій мисці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті закладу дошкільної освіти № 7 «Горобинка» http://shostka-dnz7-sumy.jimdo.com	Закон 2639	
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздатчій плиті при температурі не нижче +75 °С. Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.	Рекомендації п. 14.2 Наказу 2489	
Строк придатності	Не більше 30 хв. з моменту приготування	Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489	
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково в груповому приміщенні дошкільного закладу.		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, містить речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість – продукти з молока (<u>МАСЛО ВЕРШКОВЕ, СМЕТАНА</u>) !!! Зверніть увагу !!! <u>В складі томатної пасты може бути «СЕЛЕНА» яка являється «АЛЕРГЕНОМ» тому при виборі постачальника, на етапі узгодження та при проведенні «Ідентифікації небезпечних факторів» це необхідно врахувати.</u> <u>Навіть згідно ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані» одним із інгредієнтів можуть бути масла ефірні натуральних прянощів (СЕЛЕРИ, кропу, перцю гіркого)</u>	Закон 2639	
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки, подаються при температурі +75 °С.		

Рецептура № 61
«Сборник рецептур блюд
(технологических карт) для
питания школьников»
Видання 1990 р

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ЗДО № 7 «Горобинка»
_____ Наталія ПАНЧЕНКО

« 30 » грудня 2021 р.

Технологічна карта
Борщ з картоплею зі сметаною

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги доякості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи			1-3	3-4	4-6 (7)	
		Вікові групи (роки)									1-3	3-4	4-6 (7)							
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)				1-3	3-4	4-6 (7)				
	Буряк 01.09 до 31.12-20% 01.01 до 31.08-25%	36 37,5	36 37,5	48 50	30	30	40	0,45	0,45	0,60	0,03	0,03	0,04	3,00	3,00	4,00	12,60	12,60	16,80	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Картопля до 01.09(молода) - 20% з 01.09 до 31.10-25% з 01.11 до 31.12-30% з 01.01 до 28.02-35% з 01.03 до 30.08-40%	32,4 33,7 35,1 36,4 37,8	32,4 33,7 35,1 36,4 37,8	43,2 45 46,8 48,6 50,4	27	27	36	0,54	0,54	0,72	0,11	0,11	0,14	4,67	4,67	6,23	21,60	21,60	28,80	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Морква 01.09 до 31.12-20% з 01.01 до 31.08-25%	7,2 7,5	7,2 7,5	9,6 10	6	6	8	0,08	0,08	0,10	0,01	0,01	0,01	0,50	0,50	0,67	2,04	2,04	2,72	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	7	7	9,5	6	6	8	0,08	0,08	0,11	0,00	0,00	0,00	0,59	0,59	0,78	2,46	2,46	3,28	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Томатна паста	2	2	2,5	2	2	2,5	0,10	0,10	0,12	0,00	0,00	0,00	0,40	0,40	0,50	1,98	1,98	2,48	Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір - червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.

МП Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Олія	1	1	1,5	1	1	1,5	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	1,50	0,00	0,00	0,00	8,99	8,99	13,49	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Цукор	0	1	1,5	0	1	1,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	1,00	1,50	0	3,79	5,69	Білий з блиском, сипучий, безгрудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в йогуртовому розчині, розчинність у воді повна.
	Вода	112,5	112,5	150	112,5	112,5	150	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, безприсмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
МП Л	Сметана 21%	—	—	7	—	—	7	—	—	0,20	—	—	1,47	—	—	0,21	—	—	14,84	Білого кольору, або з кремовим відтінком; консистенція однорідна, в міру густа; смак кисломолочний; без сторонніх присмаків і запахів.
	ВИХІД				150	150	200/7	1,26	1,26	1,87	2,59	2,59	4,97	9,19	10,19	13,93	62,89	66,68	104,61	

Технологія приготування

Підготовлений буряк відварюють у шкірці у воді за температури 100 °С до готовності (1,5 год.). Потім його очищають від шкірки, нарізають соломкою. У киплячу воду (112,5/150 г) закладають підготовлену нарізану шматочками картоплю і варять за слабого кипіння до напівготовності (10-15 хв). Підготовлену нарізану шматочками цибулю ріпчасту злегка пасерують на олії 2-3 хв., додають до неї підготовлену нарізану шматочками моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С протягом 5-10 хв. У киплячу воду з картоплею кладуть відварений буряк, пасеровані овочі й томатну пасту та варять далі за слабого кипіння до готовності (10-15 хв.). За 5-10 хв. до завершення приготування додають сіль, цукор (крім вікової категорії від 1-3 років), сметану (крім вікової категорії від 1-4 років).

Подають в глибокій тарілці при температурі 75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – в рідкій частині борщу овочі, які зберегли форму нарізки або частково розварились, на поверхні краплі жиру, сметана.

Колір – малиново-червоний, жиру на поверхні – оранжевий.

Смак і запах – кисло-солодкий, в міру солоний, аромат пасерованих овочів.

Консистенція – овочів – м'яка, борщу – рідка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 % 200/7 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)

#НАССРШКІЛЬНІДАЛЬНІСУМ