


ІНФОРМАЦІЯ ПРО СТРАВУ

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	НАГЕТСИ КУРЯЧІ														
2) перелік інгредієнтів;	КУРЯТИНА (ФІЛЕ), ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ ПОДОВИЙ (борошно пшеничне першого сорту, борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі, сіль, вода), БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ (пшениця), СУХАРІ ПАНІРУВАЛЬНІ (пшениця), ЯЙЦЯ, ОЛІЯ, СІЛЬ ЙОДОВАНА														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;	ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ ПОДОВИЙ (глютен), БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ (глютен), СУХАРІ ПАНІРУВАЛЬНІ (глютен), ЯЙЦЯ														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	КУРЯТИНА (ФІЛЕ) – 60,0 гр. в 75 гр. страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 75 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);	Зберігати страву гарячою не нижче +65 0С.														
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 +65 °С														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Маса порції – 75 г</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">15,99 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">5,66 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">1,79</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">16,50 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,2</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">181,95 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	15,99 г	Жири	5,66 г	з них: насичені	1,79	Вуглеводи	16,50 г	з них: цукри	-	Сіль	0,2	Енергетична цінність	181,95 ккал
Білки	15,99 г														
Жири	5,66 г														
з них: насичені	1,79														
Вуглеводи	16,50 г														
з них: цукри	-														
Сіль	0,2														
Енергетична цінність	181,95 ккал														

НАГЕТСИ КУРЯЧІ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	НАГЕТСИ КУРЯЧІ		Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. авт. Клопотенко (далі – Збірник)
Склад	Курятина (філе), Хліб пшеничний подовий (борошно пшеничне першого сорту, борошно пшеничне вищого сорту, дріжджі, сіль, вода), Борошно пшеничне (пшениця), Сухарі панірувальні (пшениця), Яйця, Олія, Сіль йодована		
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум'яною скоринкою; - однорідна, пухка, соковита; - поверхня золотава, на зрізі – білий - приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.	
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	1x10 ³	Постанова № 139 від 07.11.2001
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	<i>E.coli</i>	-	
	<i>S.aureus</i>	1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду <i>Proteus</i>	0,1 (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 МОЗ 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	Подрібнення, запікання		Збірник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на мілкій закусочній тарілці		Збірник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті закладу дошкільної освіти № 7 «Горобинка» http://shostka-dnz7-sumy.jimdo.com	ст. 6 Закон 2639, п. 13 Наказу 2489	
Умови зберігання та транспортування	Зберігати страву гарячою не нижче +65 °С.	Рекомендації п. 14.7 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, крім осіб в яких алергічні реакції або непереносимість на молоко, яйця та злаки, що містять глютен.	Закон 2639	
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки. Температура подачі +65 °С		

« 30 » грудня 2021 р..

Технологічна карта
Нагетси курячі

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		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)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Курятина (філе)	45	45	60	45	45	60	9,28	9,28	12,37	1,34	1,34	1,79	0,05	0,05	0,07	51,40	51,40	68,54	Вищого гатунку, охолоджене. Філе грудинки куряче без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філеовальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна.
Г	Хліб пшеничний подовий	11	11	15	11	11	15	0,96	0,96	1,31	0,17	0,17	0,23	4,40	4,40	6,00	22,99	22,99	31,35	Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідівнепромісу.
	Маса фаршу				56	56	56													
Г	Борошно пшеничне	5,5	5,5	7,5	5,5	5,5	7,5	0,57	0,57	0,77	0,06	0,06	0,08	3,80	3,80	5,18	18,37	18,37	25,05	Колір білий або білий з кремовим відтінком; смак солодкуватий
Я	Яйця	1/9	1/9	1/7	4,44	4,44	5,71	0,56	0,56	0,73	0,51	0,51	0,66	0,03	0,03	0,04	6,97	6,97	8,96	Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.
Г	Сухарі панірувальні	5,5	5,5	7,5	5,5	5,5	7,5	0,60	0,60	0,82	0,08	0,08	0,11	3,83	3,83	5,22	18,76	18,76	25,58	Крупка, досить однорідна за розміром від світло-жовтого до світло-коричневого. Смак та запах властивий панірувальним сухарям, без стороннього присмаку та запаху, властивий панірувальним сухарям.

	Олія	2	25	2,5	2	2	2,5	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	2,50	0,00	0,00	0,00	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
	Сіль йодована	0,15	0,15	0,2	0,15	0,15	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла зблиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	ВИХІД				56	56	75	11,96	11,96	15,99	4,16	4,16	5,36	12,10	12,10	16,50	136,47	136,47	181,95	

Технологія приготування

Підготовлене філе курки подрібнюють за допомогою м'ясорубки, додають хліб пшеничний, замочений у воді, сіль, все добре вимішують та формують невеличкі приплюснуті прямокутники. Отримані напівфабрикати обвалюють в борошні потім в збитому яйці та панірувальних сухарях. Вироби обсмажують з обох боків на олії при температурі 150–160 °С протягом 5–7 хв і доводять до готовності в духовій шафі при температурі 220–250 °С (15 – 20 хв).

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, без тріщин, зверху вкритий рум'яною скоринкою.

Колір – поверхня золотава, на зрізі – білий.

Смак і запах – приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція – однорідна, пухка, соковита.

Основні фізичні показники

Маса страви: 56 г ± 3 %

75 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша _____