


ІНФОРМАЦІЯ ПРО СТРАВУ

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву																
1) назва харчового продукту;	МАКАРОНИ ВІДВАРЕНІ З ОВОЧАМИ																
2) перелік інгредієнтів;	Макаронні вироби, Вода для приготування макаронних виробів, Морква, Цибуля ріпчаста, Томатна паста, Сіль йодована, Олія																
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;																	
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Макарони 36,5 гр. в 130 гр. страви																
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 130 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 +65 °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 +65 °С																
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	Маса порції – 130 г																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 70%;"></td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">4,38 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">2,911 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">28,04 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;">0,4</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">156,58 ккал</td> </tr> </tbody> </table>			Білки	4,38 г	Жири	2,911 г	з них: насичені	-	Вуглеводи	28,04 г	з них: цукри	-	Сіль	0,4	Енергетична цінність	156,58 ккал
Білки	4,38 г																
Жири	2,911 г																
з них: насичені	-																
Вуглеводи	28,04 г																
з них: цукри	-																
Сіль	0,4																
Енергетична цінність	156,58 ккал																

ОПИС ПРОДУКТУ – МАКАРОНИ ВІДВАРЕНІ З ОВОЧАМИ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	МАКАРОНИ ВІДВАРЕНІ З ОВОЧАМИ		
Склад	Макаронні вироби, Вода для приготування макаронних виробів, Морква, Цибуля ріпчаста, Томатна паста, Сіль йодована, Олія		«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (далі -Сборник) Видання 1982 р
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	- макаронні вироби злегка втратили форму, заправлені овочами. - макаронні вироби м'які, легко розділяються, без грудочок - макаронних виробів – від кремового до жовтого, овочів - оранжевий. - характерний для макаронних виробів з пасерованими овочами.	
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)		Сборник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається на однопорційній мілкій закусочній тарілці при температурі +65° С разом із соусом.		Сборник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті закладу дошкільної освіти http://shostka-dnz7-sumy.jimdo.com	Закон 2639	
Умови зберігання та транспортування	Продукт після приготування зберігається на роздаточній плиті при температурі не нижче +65° 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, МОЛОКО</u>) !!! Зверніть увагу !!! <u>В складі томатної пасты може бути «СЕЛЕРА» 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 + 65 °С.	Сборник	

Технологічна карта Макарони відварені з овочами

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 бруто			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)	
	Макаронні вироби	28	28	36,5	28	28	36,5	3,0	3,0	3,91	0,31	0,31	0,40	19,54	19,54	25,48	94,36	94,36	123,01	Без присмаку гіркоти, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків, поверхня гладенька, колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, злам склоподібний.
	Вода для приготування макаронних виробів	168	168	219	168	168	219	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	Маса макаронних виробів відварних:				80	80	104													
	Морква з 01.09 до 31.12 - 20% з 01.01 до 31.08 - 25%	9,6 10	9,6 10	12,6 13	8	8	10,5	0,1	0,1	0,14	0,008	0,008	0,011	0,67	0,67	0,88	2,72	2,72	3,57	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Цибуля ріпчаста	8	8	10,5	7	7	9	0,1	0,1	0,13	0	0	0	0,69	0,69	0,88	2,87	2,87	3,69	Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.

Томатна паста	2,5	2,5	3	2,5	2,5	3	0,12	0,12	0,14	0	0	0	0,5	0,5	0,6	2,48	2,48	2,97	Однорідна тонко подрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір - червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний.
Олія	3	3	3,5	3	3	3,5	0	0	0	2,0	2,0	2,5	0	0	0	17,98	17,98	22,48	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.
Маса готових овочів:				20	20	25													
Сіль йодована	0,3	0,3	0,4	0,3	0,3	0,4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоні, без сторонніх присмаків і ароматів; сипучі без грудочок; білі з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
ВИХІД				100	100	130	3,36	3,36	4,38	2,318	2,318	2,911	21,53	21,53	28,04	120,98	120,98	156,58	

Технологія приготування

Овочі нарізають соломкою і пасерують, додають томатну пасту і продовжують пасерування ще 5-7 хв. Макаронні вироби відварюють у підсоленій воді, додають до них пасеровані овочі, ошпарену окропом зелень петрушки перемішують та прогрівають.

Подають в мілкій закусоочній тарілці при температурі 60-65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – макаронні вироби злегка втратили форму, заправлені овочами.

Колір – макаронних виробів – від кремового до жовтого, овочів – оранжевий.

Смак і запах – характерний для макаронних виробів з пасерованими овочами.

Консистенція – макаронні вироби м'які, легко розділяються, без грудочок.

Основні фізичні показники

Маса страви: 100 г ± 3 %

130 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

_____ (підпис)

_____ (ім'я, прізвище)