

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО СТРАВУ

| Вимога законодавства пункти ст. 6   | Інформація про страву  |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
|---|--|-------|--------|------|---------|-----------------|-----|-----------|---------|--------------|-----|------|------|----------------------|-------------|
| 1) назва харчового продукту;  | <b>ГРАТЕН «ЗЕБРА»</b>  |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| 2) перелік інгредієнтів;  | Сир кисломолочний 9%, Крупа манна, Молоко 2,5%, Цукор, Яйце куряче, Масло вершкове 72%, Какао – порошок, Сіль йодована, Олія   |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| 3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість;  | Молоко 2,5%, Масло вершкове (молоко), Сир кисломолочний 9% (молоко), Крупа манна, Яйце куряче  |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;   | Сир кисломолочний 9% - 92,5 гр. в 155 гр. страви   |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;  | Порція – 155 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.   | <p style="text-align: center;"><b>Маса порції – 155 г</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">19,4 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">13,95 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;">21,00 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: right;">7,5</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,45</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">283,03 ккал</td> </tr> </tbody> </table> | Білки | 19,4 г | Жири | 13,95 г | з них: насичені | 2,5 | Вуглеводи | 21,00 г | з них: цукри | 7,5 | Сіль | 0,45 | Енергетична цінність | 283,03 ккал |
| Білки   | 19,4 г   |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| Жири  | 13,95 г  |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| з них: насичені   | 2,5  |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| Вуглеводи   | 21,00 г  |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| з них: цукри  | 7,5  |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| Сіль  | 0,45   |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |
| Енергетична цінність  | 283,03 ккал  |       |        |      |         |                 |     |           |         |              |     |      |      |                      |             |

**ОПИС ПРОДУКТУ – ГРАТЕН ЗЕБРА**

| Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590      | Компоненти/показники   | Норма  | Джерела інформації   |
|--|--|--|--|
| Назва  | ГРАТЕН ЗЕБРА   |  |  |
| Склад  | Сир кисломолочний 9%, Крупа манна, Молоко 2,5%, Цукор, Яйце куряче, Масло вершкове 72%, Какао – порошок, Сіль йодована, Олія   |  | «Организации питания детей дошкольных учреждениях», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо Видання 1990 р |
| Структуру та фізико-хімічні характеристики       | Зовнішній вигляд:<br><br>Консистенція:<br><br>Колір:<br><br>Запах та смак:   | – порційні шматки квадратної, трикутної або прямокутної форми.<br>– м'яка, соковита, однорідна.<br><br>– скоринки – золотавий, на розрізі – кремово-шоколадний.<br>– характерний для запеченого кисломолочного сиру у поєднанні з какао. |  |
| Мікробіологічні та хімічні критерії              | Мікробіологічні:<br><i>Listeria monocytogenes</i>  | Відсутність у 25 г <sup>7</sup>  |  |
|  | Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше   | 5*10 <sup>2</sup>  | 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)   |  | Организации питания...   |

|  |   |   |                                  |
|--|---|---|----------------------------------|
| Спосіб споживчого та транспортного пакування                       | Страва не пакується, подається на однопорційній мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65° С разом із соусом.   |  | Организации питания...           |
| Вид маркування   | Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті закладу дошкільної освіти <a href="http://shostka-dnz7-sumy.jimdo.com">http://shostka-dnz7-sumy.jimdo.com</a>  |   | Закон 2639                       |
| Умови зберігання та транспортування                                | Продукт після приготування зберігається на роздатчій плиті при температурі не нижче +65 °С.<br>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 груповій кімнаті 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> )<br><b>!!! Зверніть увагу !!!</b><br><u>В складі томатної пасти може бути «СЕЛІРА» яка являється «АЛЕРГЕНОМ» тому при виборі постачальника, на етапі узгодження та при проведенні «Ідентифікації небезпечних факторів» це необхідно врахувати.</u><br><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.  |   | Организации питания...           |

ст. 133  
 «Организации питания детей в  
 дошкольных учреждениях»,  
 А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина,  
 К.С. Ладодо  
 Видання 1990 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
 Директор ЗДО № 7 «Горобинка»  
 \_\_\_\_\_ Наталія ПАНЧЕНКО  
 « 30» грудня 2021 р.

Технологічна карта  
 Гратен "Зебра"(запіканка сирна з какао)

| Алергени | Назва продуктів та сировини | Маса 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) |  |
| МП<br>Л  | Сир кисломолочний 9%        | 72,5  | 72,5 | 92,5    | 72,5       | 72,5 | 92,5    | 12,11                        | 12,11 | 15,45   | 6,53 | 6,53 | 8,33    | 1,45      | 1,45 | 1,85    | 115,28                      | 115,28 | 147,08  | Білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак та запах ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків та запахів.  |
| ЗП<br>Г  | Крупа манна                 | 8,5   | 8,5  | 10,5    | 8,5        | 8,5  | 10,5    | 0,88                         | 0,88  | 1,08    | 0,09 | 0,09 | 0,11    | 5,77      | 5,77 | 7,13    | 27,88                       | 27,88  | 34,44   | Кремового або жовтуватого кольору, без стороннього запаху; смак злегка солодкуватий; зараження амбарними шкідниками не допускається                            |
| МП<br>Л  | Молоко 2,5%                 | 41  | 41   | 52,5    | 41         | 41   | 52,5    | 1,16                         | 1,16  | 1,48    | 1,03 | 1,03 | 1,31    | 1,94      | 1,94 | 2,48    | 21,32                       | 21,32  | 27,30   | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку.   |
|          | Цукор                       | 0   | 6    | 7,5     | 0          | 6    | 7,5     | 0,00                         | 0,00  | 0,00    | 0,00 | 0,00 | 0,00    | 0,00      | 5,99 | 7,49    | 0,00                        | 22,74  | 28,43   | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
| Я        | Яйце куряче                 | 1/12  | 1/12 | 1/10    | 3,33       | 3,33 | 4       | 0,42                         | 0,42  | 0,51    | 0,38 | 0,38 | 0,46    | 0,02      | 0,02 | 0,03    | 5,23                        | 5,23   | 6,28    | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.   |
| МП<br>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                          |

|                      |      |      |      |            |            |            |              |              |              |              |              |              |             |              |              |               |               |               |  |
|----------------------|------|------|------|------------|------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|--|
| Какао - порошок      | 2    | 2    | 2,5  | 2          | 2          | 2,5        | 0,48         | 0,48         | 0,61         | 0,35         | 0,35         | 0,44         | 0,67        | 0,67         | 0,84         | 7,60          | 7,60          | 9,50          | Порошок від світло – коричневого до темно – коричневого кольору, без сторонніх присмаків та запахів.                             |
| Сіль йодована        | 0,35 | 0,35 | 0,45 | 0,35       | 0,35       | 0,45       | —            | —            | —            | —            | —            | —            | —           | —            | —            | —             | —             | —             | Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
| Маса напівфабрикату: |      |      |      | 129        | 135        | 172        |              |              |              |              |              |              |             |              |              |               |               |               |  |
| 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.   |
| <b>ВИХІД</b>         |      |      |      | <b>116</b> | <b>122</b> | <b>155</b> | <b>15,06</b> | <b>15,06</b> | <b>19,14</b> | <b>10,82</b> | <b>10,82</b> | <b>13,95</b> | <b>9,88</b> | <b>15,87</b> | <b>19,84</b> | <b>199,51</b> | <b>222,25</b> | <b>283,03</b> |  |

### Технологія приготування

Сир кисломолочний перепускають через м'ясорубку, додають манну крупу. В отриману масу поступово вливають розтерті з цукром (крім вікової категорії від 1-3 років) яєчні жовтки. Перемішують і обережно вводять збиті в піну яєчні білки та 2/3 частини молока. Маса ділять на дві рівні частини. Какао розводять рештою молока до однорідної маси і додають в одну сирну частину. Викладають на змащений олією лист сирну масу, по чергово білу та з какао, шаром 2,5-3 см. Випікають в духовій шафі за температури 180-200 °С (30-40 хв). Охолоджують до 70°С та нарізають на порційні шматочки трикутної, квадратної або прямокутної форми.

Подають на м'якій закусоочній тарілці при температурі +65° С разом із соусом.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд** – порційні шматки квадратної, трикутної або прямокутної форми.

**Колір** – скоринки – золотавий, на розрізі – кремово – шоколадний.

**Смак і запах** – характерний для запеченого кисломолочного сиру у поєднанні з какао.

**Консистенція** – м'яка, соковита, однорідна.

### Основні фізичні показники

Маса страви: 116 г ± 3 %

122 г ± 3 %

155г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ім'я, прізвище)