

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

02.05.2023г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349/1

СУП ОВОЩНОЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Суп овощной с цветной капустой", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Вода питьевая	145	145	180	180
Капуста цветная свежемороженая	16,84	16	21,05	20
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	20	20	25	25
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	24	24	30	30
или морковь замороженная п/ф соломка	31,17	24	38,96	30
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		200		250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Свежемороженую морковь и цветную капусту освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Овощи очищенные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см,

для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, доводят

до кипения, снимают пену и добавляют пассерованные овощи, варят до готовности при слабом кипении.

в конце приготовления добавляют соль, зелень сушеную, варят 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться

на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре

(термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более

2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - Овощи не разваренные, сохранили форму нарезки.

Цвет - светло - кремовый, блестки жира желтые.

Вкус и запах - нежный, свойственный овощам .

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим

нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными

документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0,58	0,95	2,85	22,47				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.эвк	D, мкг			
0,02	0,02	3,45	140	0			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
8,25	16,77	7,88	0,3	88,21	0,01	0	0

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.

