

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" ____ " _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

02.05.2023г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

СУП - ПЮРЕ ОВОЩНОЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ГРЕНКАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп - пюре овощной с цветной капустой и гренками", 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
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
Масло сливочное 72,5%жирности	4	4	5	5
Молоко 2,5%жирности	28	28	35	35
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Гренки:				
Хлеб пшеничный в/с	17,84	15,7	21,48	18,9
Масло подсолнечное рафинированное	0,9	0,9	1,34	1,34
Зелень сушеная	0,05	0,05	0,06	0,06
Чеснок сушеный	0,05	0,05	0,06	0,06
Масса готовых гренок:		10		12
Выход:		200/10		250/12

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.

Свежемороженную 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".

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Муку пшеничную пассеруют без масла до изменения цвета, разводят овощным отваром, перемешивают.

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.

Отвар сливают, овощи протирают. Протертые овощи соединяют с отваром, перемешанным с мукой, проваривают 5-7 минут, заправляют горячим молоком и сливочным маслом, доведенным до кипения, в конце приготовления добавляют соль, зелень сушеную, варят 5-7 минут.

Для гренки пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Х". Гренки выкладывают на противень или гастоёмкость, посыпают зеленью и чесноком, сбрызгивают подсолнечным маслом, перемешивают и подсушивают в пароконвектомате или жарочном шкафу при температуре 160 С в течение 10 минут. Подают гренки отдельно.

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 - однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей.

Гренки сохранили форму.

Цвет - светло - кремовый, блестки жира желтые. Гренки золотистые

Вкус и запах - нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком. Гренки с легким привкусом чеснока.

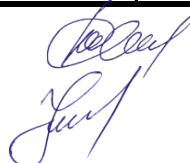
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,65		3,01		8,02		66,09	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,03		0,04		3,36		140	0,03
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
23,91	32,66	10,26	0,4	108,51	0,0023	0,0004	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.