

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А.Ю. Панькова

02.05.2023г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Вода питьевая	145	145	180	180
Капуста цветная свежемороженая	16,84	16	21,05	20
Картофель с 1 сентября по 31 октября	26,66	20	33,33	25
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	28,57	20	35,7	25
Картофель с 1 января по 28 февраля	30,78	20	38,46	25
Картофель с 1 марта	33,33	20	41,6	25
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	30	24	37,5	30
Морковь с 1 января по 1 июня	32	24	40	30
Лук репчатый очищенный	9,5	8	11,9	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 гренков:		10		12
Выход:		200/10		250/12

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Свежемороженную цветную капусту освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят

дочистку, промывают, нарезают кубиком размером 1*1 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3*0,3*3 см на резательном оборудовании или трут на терке 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 гастроемкость, 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

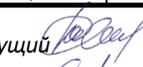
Вкус и запах - нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком. Гренки с легким привкусом чеснока.

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




Кононович С.Л.

Главный технолог

Хохлова С. Ю.