

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" ____ " ____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

02.05.2023г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

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		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
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.

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.

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 сохранили форму нарезки, не переварены

Цвет - светло - кремовый, блестки жира желтые.

Вкус и запах - нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком.

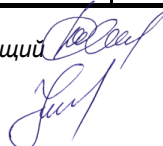
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими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