

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 59

КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Каша овсяная молочная с маслом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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
Хлопья овсяные	27	27	34	34
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Сахар - песок	7	7	8,7	8,7
Молоко 2,5%жирности	185	185	230	230
<b>Масса каши:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
<b>Выход :</b>		<b>200/5</b>		<b>250/8</b>

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.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко доводят до кипения, растворяют соль, сахар и всыпают подготовленные овсяные хлопья, варят до загустения, при постоянном помешивании. При отпуске добавляют сливочное масло, доведенное до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна частично разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняет форму, полита маслом.

Цвет - сероватый.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для крупы данного вида, с привкусом молока и масла.

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				
4	4,26	14,48	112,36				
Витамины, мг							
В1	В2	С	А, рет.экв	D, мкг			
0,07	0,12	0,47	20	0,08			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
102,4	108,98	25,8	0,51	146,14	0,0077	0,005	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.