

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

02.05.2023г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 347

КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ И МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша манная молочная с ягодным соусом и 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
Крупа манная	20	20	25	25
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Сахар - песок	5	5	6,3	6,3
Молоко 2,5%жирности	185	185	230	230
Масса каши:		200		250
Соус ягодный:				
Малина свежемороженая	15,78	15	19,72	18,75
или смородина свежемороженая	15,78	15	19,72	18,75
Сахар - песок	15	15	18	18
Масса ягодного соуса:		20		25
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
Выход :		200/20/5		250/25/8

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.

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

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для ягодного соуса ягоду пересыпают сахаром, доводят до кипения и варят 3-5 минут, при постоянном помешивании.

Молоко доводят до кипения, растворяют соль, сахар и всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, при постоянном помешивании.

При отпуске добавляют сливочное масло, доведенное до кипения и поливают ягодным соусом.

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 - каша имеет мажеобразную консистенцию, полита маслом, сбоку полита соусом

Цвет белый, ягодный соус красный или бордовый.

Вкус и запах - приятные, ярко выраженные, характерные для крупы данного вида, с привкусом молока и масла и ягодного соуса.

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	
2,46		3,27		13,19		92,7	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эке	D, мкг
0,03		0,11		1,09		20	0,07
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
91,87	73,77	12,71	0,25	122,41	0,00653	0,00148	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.