

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

18.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 237

ЩИ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ СО СМЕТАНОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Щи вегетарианские со сметаной", 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
Капуста б/к свежая п/ф нарезанная	40	40	50	50
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	24	24	30	30
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
или морковь замороженная соломка	10,3	8	13	10
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	10,3	8	13	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Паста томатная 23-25%сухих веществ	2,65	2,5	3,29	3,1
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Вода питьевая	170	170	210	210
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Сметана 10%жирности	10,86	10	13,03	12
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.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой и сметаной обрабатывают согласно инструкции по обработке тетрапаков.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты.

В кипящую воду всыпают нарезанную капусту и варят 5-8 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят 15-20 минут.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, варят еще 5-7 минут, добавляют сметану и варят еще 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 (капуста нарезана соломкой, лук и картофель - кубиком, морковь - соломкой или кубиком) не переварены, на поверхности сметана и зелень.

Цвет - желто - оранжевый, жир на поверхности оранжевого цвета.

Вкус и запах - характерные, сладковатые за счет капусты, пассерованных овощей.

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	
0,85		1,39		3,59		30,72	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,02		0,02		5,05		50	0,01
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
18,13	19,4	8,27	0,31	134,46	0,0019	0,0002	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.