

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

16.06.2021

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 196****СУП ТОМАТНЫЙ С КУРИЦЕЙ, ФАСОЛЬЮ И ОВОЩАМИ.****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп томатный с курицей, фасолью и овощами", 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 продуктов на одну порцию, г | | Расход сырья и продуктов на одну порцию, г | |
|--|--|------------|--|------------|
| | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Куры потрошенные 1 категории | 50 | 19,5 | 62,56 | 24,4 |
| или мякоть куриная замороженная без костей | 22,15 | 19,5 | 27,7 | 24,4 |
| Морковь очищенная п/ф | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| или морковь замороженная п/ф соломка | 1,95 | 1,5 | 2,34 | 1,8 |
| Лук репчатый очищенный п/ф | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 250 | 250 |
| Масса отварной куриной мякоти: | | 12 | | 15 |
| Масса готового куриного бульона: | | 136 | | 170 |
| Фасоль консервированная | 54 | 27 | 66 | 33 |
| Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см | 8 | 8 | 10 | 10 |
| или морковь замороженная п/ф соломка | 10,4 | 8 | 13 | 10 |
| Лук репчатый очищенный п/ф | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Томатная паста 23-25% сухих веществ | 10,64 | 10 | 12,77 | 12 |
| Перец болгарский свежий или | 16,67 | 12,5 | 20,8 | 15,6 |
| Перец болгарский свежемороженный | 10,53 | 10 | 12,63 | 12 |
| Чеснок свежий | 0,96 | 0,8 | 1,2 | 1 |
| Паприка | 0,02 | 0,02 | 0,025 | 0,025 |
| Лист лавровый | 0,015 | 0,015 | 0,02 | 0,02 |
| Зелень сушеная | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,12 |
| Сахар - песок | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| 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 рецептур 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.

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

Чеснок очищают, моют, измельчают.

Банки с томатной пастой и консервированной фасолью промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перец болгарский свежий тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне овощного цеха с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой. Нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Свежемороженный болгарский перец, размораживают на воздухе, нарезают кубиком, как указано выше.

Банки с консервированной фасолью вскрываем и освобождаем от жидкости.

Нарезанные лук, морковь пассеруют на подсолнечном масле за 5-10 минут до окончания добавляют нарезанный перец, томатную пасту, консервированную фасоль, чеснок.

Птицу размораживают в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК".
Птицу или мякоть куриную размораживают на воздухе, промывают проточной водой.
Подготовленную курицу или мякоть куриную закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 1-1,5 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную курицу, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВК". Готовый бульон процеживают.
В кипящий бульон добавляют овощную смесь с фасолью и варят 10 минут.
В конце приготовления вводят соль, сахар, паприку, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную куриную мякоть, и варят еще 5-7 мину.

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 разварены.
- Цвет - бульон оранжево - красный, жир на поверхности оранжевый.
- Вкус и запах - фасоли, и пассерованных овощей, специй.

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 | |
| 2,84 | | 3,21 | | 4,23 | | 59,19 | |
| Витамины, мг | | | | | | | |
| B1 | | B2 | | C | | A, рет.экв | D, мкг |
| 0,03 | | 0,03 | | 6,37 | | 80 | 0 |
| Минеральные вещества, мг | | | | | | | |
| Ca | P | Mg | Fe | K | I | Se | F |
| 10,94 | 35,83 | 10,33 | 0,49 | 111,52 | 0,0011 | 0,0005 | 0,4 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.