

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

14.04.2022



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп картофельный с макаронными изделиями", 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
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	1,5	1,5	1,88	1,88
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,88	1,88
Вода питьевая	200	200	250	250
Масса отварной куриной мякоти:		12		15
Масса готового куриного бульона:		136		170
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	56	56	70	70
Макаронные изделия (спагетти)	8	8	10	10
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	6,4	6,4	8	8
или морковь замороженная п/ф соломка	6,72	6,4	8,4	8
Лук репчатый очищенный п/ф	6,4	6,4	8	8
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
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	0,63	0,63
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, нарезанные в вакуумной упаковке поступают со школьной базовой столовой (ШБС)

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

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 "БК". Готовый бульон процеживают.

В кипящий бульон добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят еще 15-20 минут, за 5-7 минут до готовности добавляют спагетти пассерованные овощи, куриную мякоть, в конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень.

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.

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, овощи и макаронные изделия не разваренные
 Цвет - бульон бесцветный, слегка мутноватый, жир на поверхности золотистый.
 Вкус и запах - пассерованных овощей и 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				
2,76	2,42	7,24	61,69				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,04	0,03	2,59	50	0			
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
7,27	34,83	9,64	0,44	168,13	0,0019	0,00009	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.