

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

СУП РЫБНЫЙ С КРУПОЙ (РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп рыбный с крупой (рыбные консервы)", 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
Сайра натуральная с добавлением масла (консервы)	22,72	20	28,4	25
или сардина натуральная (консервы)	22,72	20	28,4	25
Крупа рисовая	4	4	5	5
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	60	60	75	75
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	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Вода питьевая	150	150	180	180
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
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.

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

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".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Банки с рыбными консервами промывают проточной водой и протирают ветошью, вскрывают, крупные куски рыбы измельчают.

Рисовую крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, варят 20-25 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, консервированную рыбу, варят до готовности.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, 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, не разварены, рыба измельченная.

Цвет - бульон желтоватый, слегка мутноватый, жир на поверхности золотистый.

Вкус и запах - пассерованных овощей и рыбы.



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	
2,5		4,3		6,3		73,9	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,05		0,04		5,04		48	0,026
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
20,99	61,04	18,48	0,59	160,7	0,002	0	0,1

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

 Тюкаева С. А.
 Хохлова С. Ю.