

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46/1

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп из овощей с гренками", 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
Вода питьевая	145	145	180	180
Капуста б/к п/ф нарезанная	16	16	20	20
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	20	20	25	25
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	24	24	30	30
или морковь замороженная п/ф соломка	31,17	24	38,96	30
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Гренки:				
Хлеб пшеничный в/с	17,84	15,7	21,48	18,9
Масса готовых гренков:		10		12
Выход:		200/10		250/12

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 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.

В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, доводят до кипения, снимают пену и добавляют пассерованные овощи, варят до готовности при слабом кипении.

В конце приготовления добавляют соль, зелень сушеную, варят 5-7 минут.

Для гренков пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Х". Подсушивают в пароконвектомате или жарочном шкафу при температуре 160 С в течение 10 минут. Подают гренки отдельно.

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 - светло - кремовый, блестки жира желтые.

Вкус и запах - нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком.

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	
1,4		2,59		6,85		38,89	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,02		0,02		2,52		140	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
10,58	18,88	8,29	0,31	95,41	0,00123	0,00008	0,01

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.