

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

## БОРЩ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Борщ с мясом и 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 продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
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
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Свекла очищенная п/ф соломка 0,5*0,5*3 см	25	25	31	31
Капуста б/к свежая п/ф нарезанная	12,8	12,8	15,5	15,5
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	12,8	12,8	15,5	15,5
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
Паста томатная 23-25%сухих веществ	1,86	1,75	2,33	2,19
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Масло сливочное 72,5%жирности	4	4	5	5
Сахар - песок	2,5	2,5	3,75	3,75
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,12	0,12
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
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

## 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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой и сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью. 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. Нарезанную соломкой свеклу тушат на сливочном масле с добавлением томатной пасты, за 10-15 минут до окончания добавляют лимонную кислоту, сахар. Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковородке ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают нарезанную капусту и варят 5-8 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу, варят 15-20 минут. В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, варят 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 и свекла - соломкой) не переварены, на поверхности сметана и зелень. Цвет - малиново - красный, жир на поверхности оранжевого цвета. Вкус и запах - кисло - сладкие, характерные для овощей и специй, без привкуса сырой свеклы.

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	
2,87		4,39		4,37		69,02	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,02		0,04		2,63		70	0,04
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
16,91	38,74	10,15	0,65	137,75	0,0028	0,0002	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.