

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Картофельное пюре с маслом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

#### 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
Картофель очищенный п/ф	138	138	173	173
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	138	138	173	173
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>120</b>		<b>150</b>
Молоко 2,5%жирности	23	23	26	26
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6	6
<b>Масса готового пюре:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6	6
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

#### 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.

Картофель очищенный п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовая столовая).

В случае поступления картофеля замороженного, упаковки не размораживают перед приготовлением.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко и сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

##### Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные гастроемкости, солят, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30 минут.

Картофель замороженный освобождают от упаковки, выкладывают в гастроемкости, солят, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 15-20 минут.

##### Второй способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, варят в подсоленной воде до готовности. Отвар сливают.

Картофель замороженный освобождают от упаковки, варят в наплитной посуде до готовности. Отвар сливают.

Горячий картофель протирают с помощью механизма универсально - кухонной машины. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее молоко и сливочное масло, доведенные до кипения. Готовое картофельное пюре доводят до температуры 100 С, постоянно помешивая и прогревают в течение 5-6 минут (либо на плите, либо в пароконвектомате).

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - готовый картофель в протертом виде заправлен горячим молоком и сливочным маслом, консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля.

Цвет - от кремового до белого.

Вкус и запах - свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, вкус в меру соленый.

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	
2,2		5,2		14,9		115,4	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эв	D, мкг
0,09				12,1			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
24,24	57	18,53	0,76				

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.