

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

### КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Картофель запеченный", 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 кубик 1,5*1,5 см или ломтик	175	175	210	210
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	184,21	175	221,05	210
или картофель очищенный пластик замороженный (промышленного производства)	184,21	175	221,05	210
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5	1,8	1,8
<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 нарезанный поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовая столовая). Или Картофель п/ф замороженный нарезанный поступает от поставщика.

##### Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в гастроемкости, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в пароконвектомате при температуре 160 С в режиме "Пар+Конвекция" в течение 15-20 минут. Затем готовят при температуре 160 С в режиме "Конвекция" в течение 2-3 минут до образования легкой золотистой корочки.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

##### Второй способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в листы, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 20-25 минут.

При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

## 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 - нарезанный ломтиками или кубиками запеченный картофель сохранил форму нарезки, с легкой румяной корочкой.

Цвет - корочка золотистая, на срезе от желтого до светло-коричневого.

Вкус и запах - характерные для запеченного картофеля, 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	
2,1		3		11,7		81,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,112	16,87	0	3,69	10,84	63,07	23,55	1,1

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.