

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание

А. Ю. Паньков

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

### РАГУ ОВОЩНОЕ ВАРИАНТ №4

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рагу овощное" 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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Смесь овощная "Овощи для жарки" (картофель бруснич, брокколи, фасоль, перец, морковь, лук) замороженная (промышленного производства)	220,5	210	264,6	252
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,4	2,4
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Смесь овощную освобождают от упаковки, размораживают в течение 20-30 минут, выкладывают в гастроконтейнер или в наплитную посуду, добавляют масло подсолнечное и соль.

##### **Первый способ приготовления:**

Тушат в пароконвектомате при температуре 160 С в режиме "Пар+Конвекция" в течение 15-20 минут.

##### **Второй способ приготовления:**

Тушат в наплитной посуде до готовности овощей в течение 15-20 минут.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки, консистенция мягкая.

Цвет - цвет овощей соответствует виду используемого сырья.

Вкус и запах - характерные для тушеных овощей, вкус в меру соленый.

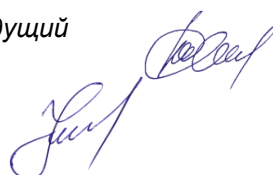
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 02 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,97		1,36		6,04		47,38	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,06	23,51	0	0,37	37	53,99	26,35	1

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С

Хохлова С

ание"

а



вариант № 4",

товления  
ческих  
ство.

на продукцию

арного

ивают

20 минут.

может находится  
и их блюд

1/2011  
ническим  
тивными

А.

Ю.