

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Паньков

04.10.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 208

### СЛОЖНЫЙ ГАРНИР №3

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сложный гарнир" 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         |
| Картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства) | 118,7          | 118,7         | 118,7          | 118,7         |
| Соль поваренная йодированная  | 0,4            | 0,4           | 0,6            | 0,6           |
| Масло сливочное 72,5% жирности                                      | 6              | 6             | 6              | 6             |
| <b>Масса отварного картофеля:</b>                                   |                | <b>100</b>    |                | <b>100</b>    |
| <b>Овощи тушеные:</b>   |                |               |                |               |
| Смесь овощная "Паприкаш" (перец, томат, лук)                        | 73,5           | 73,5          | 117,6          | 117,6         |
| Масло подсолнечное рафинированное                                   | 7              | 7             | 11             | 11            |
| Соль поваренная йодированная  | 0,2            | 0,2           | 0,5            | 0,5           |
| Лист лавровый   | 0,02           | 0,02          | 0,04           | 0,04          |
| <b>Масса тушеных овощей:</b>  |                | <b>50</b>     |                | <b>80</b>     |
| <b>Выход:</b>   |                | <b>100/50</b> |                | <b>100/80</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.

Картофель очищенный и нарезанный п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-ба). В случае поступления картофеля замороженного, упаковки не размораживают перед приготовлением.

Овощная смесь поступает в замороженном виде.

Сливочное масло доводится до кипения.

##### Первый способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные гастроемкости, сол в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 15-20 минут, до готовности. Поливают сливочным маслом и перемешивают.

Овощную смесь, выкладывают в гастроемкость, смазанную подсолнечным маслом, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С до мягкости в течение 10-15 минут, добавляют соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

##### Второй способ приготовления:

Картофель освобождают от упаковки, варят в подсоленной воде до готовности. Отвар сливают. Поливают сливочным маслом и перемешивают.

масла, перемешивают, доводят до кипения.

Овощную смесь, тушат с добавлением подсолнечного масла до мягкости,

добавляют соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

При подаче картофель укладывают горкой, рядом укладывают тушеные овощи.

## **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 ниже температуры раздачи не допускается.

## **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - готовый картофель сохранил форму, полит сливочным маслом, консистенция мягкая; рядом уложены горкой тушеные овощи, форма нарезки сохранена.

Цвет - картофеля - от кремового до белого, тушеных овощей - характерный ингредиента

Вкус и запах - свежеприготовленного картофеля с ароматом сливочного масла, вкус в меру соленый, тушеных овощей - соответствует овощам, входящим в блюдо.

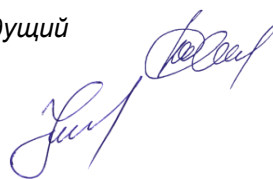
6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 02 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории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

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

| Белки, г     |       | Жиры, г |      | Углеводы, г              |       | Калорийность, ккал |      |
|--------------|-------|---------|------|--------------------------|-------|--------------------|------|
| 2,1          |       | 7,03    |      | 13,91                    |       | 128                |      |
| Витамины, мг |       |         |      | Минеральные вещества, мг |       |                    |      |
| В1           | С     | А       | Е    | Ca                       | Р     | Mg                 | Fe   |
| 0,09         | 17,01 | 0       | 0,32 | 19,13                    | 53,25 | 22,15              | 0,94 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С

Хохлова С

ание"



ир №3",

товления  
ческих  
ство.

на продукцию

арного

изовая столовая).  
влением.

тят, варят  
зности.

з течение

ают.

может находиться  
и их блюд

М.

1/2011  
ническим  
тивными

А.

Ю.