

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

14.12.2021г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 247**

**СЛОЖНЫЙ ГАРНИР № 5**

**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 с 1 сентября по 31 октября	126,66	95	126,66	95
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	135,71	95	135,71	95
Картофель с 1 января по 28 февраля	146,15	95	146,15	95
Картофель с 1 марта	158,33	95	158,33	95
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	100	95	100	95
или картофель очищенный пластик замороженный (промышленного производства)	100	95	100	95
Картофель очищенный п/ф		95		95
или картофель очищенный слайс замороженный (промышленного производства)	100	95	100	95
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>80</b>		<b>80</b>
Молоко 2,5% жирности	15	15	15	15
или молоко коровье цельное сухое	1,8	1,8	1,8	1,8
Масло сливочное 72,5% жирности	6	6	6	6
<b>Масса готового пюре:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>
<b>Овощи тушеные:</b>				
Капуста цветная замороженная	39,32	37,35	62,91	59,76
Масло подсолнечное рафинированное	2,8	2,8	4,48	4,48
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	2,8	2,8	4,48	4,48
или морковь замороженная кубик 0,5*0,5 см	2,95	2,8	4,71	4,48
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	3,5	2,8	5,6	4,48
Морковь с 1 января по 1 июня	3,73	2,8	5,97	4,48
Лук репчатый	3,33	2,8	5,33	4,48
Молоко 2.5% жирности	4,45	4,45	7,12	7,12
Томатная паста 23-25% сухих веществ	1,43	1,35	2,27	2,16
Сахар - песок	0,5	0,5	0,8	0,8
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,8	0,8
Лист лавровый	0,01	0,01	0,01	0,01
<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 на I для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки клубнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Картофель п/ф замороженный и капуста цветная п/ф нарезанная замороженная поступают от поставщика.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см на резательном оборудовании или вручную для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят доочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см на резательном оборудовании или на терке с маркировкой "СО".

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.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют ножи доску с маркировкой "СО". Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

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

Картофель освобождают от упаковки, выкладывают в перфорированные gastronorm-емкости, солят, готовят в пароконвектомате при температуре 100 °C в режиме "Пар" в течение 15-20 минут, до готовности. Молоко и масло доводят до кипения. Картофель пропускают через УКМ, добавляют кипяченую сливочную смесь, молоко и масла, перемешивают, доводят до кипения.

Капусту цветную, выкладывают в gastronorm-емкость, варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 °C в течение 10-15 минут, затем в отварную цветную капусту добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, сахар, молоко, лавровый лист и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 °C в течение 5-7 минут.

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

Картофель освобождают от упаковки, варят в подсоленной воде до готовности. Отвар сливают. Молоко и масло доводят до кипения. Картофель пропускают через УКМ, добавляют кипяченую сливочную смесь, молоко и масла, перемешивают, доводят до кипения.

Цветную капусту варят до мягкости, добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, лавровый лист и тушат еще в течение 15 минут.

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

Температура при раздаче не ниже 65 °C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо можно подавать 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; рядом уложены тушеные овощи, форма нарезки сохранена.

Цвет - картофельного пюре - от кремового до белого, тушеных овощей - зеленый.

Вкус и запах - свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

масла, вкус в меру соленый, тушеных овощей - соответствует овощам, входящим в блюдо.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2009 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиенических 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	
2,76		7,24		12,43		126	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эв	D, мкг
0,1		0,13		9,17		139	0,05
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
48,14	67,58	28,43	1,07	441,8	0,004	0,001	0,034

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог

Главный технолог



Войнилко Е.А.

Хохлова С.Ю.

ие"



№5",

вления

ких

зо.

продукцию

юго

1 часа.  
грязнений.  
ую.  
ления с их

поставщика.  
ищают  
их частиц  
чую,

посторонние  
тщательно  
одят  
или трут

энием.

дровкой "СО".

и, варят  
ти.  
иесь из

иат в

п.  
иесь из

ль, сахар, молоко,

кет находится  
блюд

и маслом,  
ны

ливочного

011

теским

вными