

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
05.08.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

### КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С ТЫКВОЙ И МАСЛОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша пшенная молочная с тыквой и 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
Крупа пшенная	35	35	44	44
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Сахар - песок	7	7	8,7	8,7
Молоко 2,5%жирности	100	100	125	125
Вода питьевая	64	64	80	80
Тыква свежемороженая	73,64	70	92,1	87,5
или тыква свежая	100	70	125	87,5
<b>Масса каши:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
<b>Выход :</b>		<b>200/5</b>		<b>250/8</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Тыкву свежемороженную размораживают на воздухе. В случае поступления свежей тыквы, ее моют под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне с соответствующей маркировкой в течение 10 минут в овощной цехе с последующим ополаскиванием под проточной водой, очищают от кожуры и семенной части, нарезают кубиком размером 2\*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". В случае использования свежемороженой тыквы, размораживают. Нарезанную тыкву припускают в небольшом количестве воды до полуготовности.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Крупу промывают теплой водой, удаляют посторонние примеси.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Смесь молока и воды доводят до кипения, растворяют соль, сахар и всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, при постоянном помешивании. За 7-10 минут до готовности добавляют припущенную тыкву.

При отпуске добавляют сливочное масло, доведенное до кипения.

## 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 - зерна частично разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняет форму, с вкраплениями тыквы, каша полита маслом.

Цвет - желтый.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для крупы данного вида, с привкусом молока, масла и тыквы.


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	
3,51		3,16		16,96		109,79	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,08		1,35		60	0,06
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
64,16	80,96	22,46	0,58	147,53	0,005	0,0014	0,04

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.