

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

19.07.2022г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 301**

**ОЛАДЬИ С ДЖЕМОМ (ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)**

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Оладьи с джемом (промышленного производства)", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

**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	продуктов на		продуктов на	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Оладьи промышленного производства п/ф замороженные	50 (2шт)	50 (2 шт)	75 (3 шт)	75 (3 шт)
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	5	5
<b>Масса готовых оладьев:</b>		<b>50</b>		<b>75</b>
Джем промышленного производства	10,2	10	15,3	15
<b>Выход:</b>		<b>50/10</b>		<b>75/15</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.

Банки с джемом промывают проточной водой и протирают ветошью.

Оладьи замороженные освобождают от упаковки, выкладывают в гасстроемкость или противень, предварительно смазанные сливочным маслом, сверху смазывают сливочным маслом, доведенным до кипения.

**Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 5 минут.

**Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 5 минут.

Подают по 2 или 3 штуки на порцию, рядом с выкладывают джем.

**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.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделия круглой или овальной формы, обжарены с двух сторон, толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, консистенция крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается), рядом вылаженный джем.

Цвет - поверхность от золотисто - желтой до светло - коричневой, срез желтый.

Вкус и запах - характерные для жареного дрожжевого теста и масла, на котором жарились, вкус в меру соленый, слегка сладковатый, приятный, нежный, привкус и аромат тех продуктов, с которыми отпускаются оладьи.

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	
4,45		15,95		29,69		281,02	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,04		0,09		0,44		60	0,24
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
65,57	72,38	11,16	0,49	96,79	4,39	2,76	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий  Войнилко Е.А.

Главный технолог  Хохлова С. Ю.