

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Икра свекольная", 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	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	50	40/34*	83,75	67/57*
Свекла с 1 января по 1 июня	53,33	40/34*	89,33	67/57*
Лук репчатый	11,9	10	20,23	17
Паста томатная (23-25% сухих веществ)	15,95	15	26,58	25
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,16	0,16
Сахар - песок	1	1	1,6	1,6
Выход:		60		100

* - масса вареной и нарезанной свеклы.

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Свеклу предварительно замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений.

После мойки корнеплоды очищают от кожуры на очистительных машинах или вручную.

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

Подготовленную свеклу нарезают на специальном резательном оборудовании соломкой размером 0,5*0,5*3 см или вручную трут на терке.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.
 Нарезанную свеклу выкладывают в гасстроемкость и варят до готовности
 в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", или варят в наплитной
 посуде, охлаждают.
 Нарезанный лук пассеруют с добавлением томатной пасты на масле подсолнечном.
 Отварную свеклу соединяют с пассерованным луком, добавляют
 соль, сахар, кислоту лимонную, прогревают и охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2-+6 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свекла нарезана соломкой, сохранила форму нарезки.

Цвет - свойственный входящим в состав салата продуктам.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов
 и запахов.

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	
2,1		7,1		12,1		120,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,038	16,46	0	3,5	50,27	64,45	32,49	1,85

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.