

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

15.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58

СУП - ПЮРЕ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп картофельный с мясными фрикадельками", 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
Мякоть куриная замороженная без костей	45,45	40	56,81	50
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,12	0,12
Масса готовых фрикаделек:		30		38
Вода питьевая	200	200	250	250
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	25	20	31,25	25
Морковь с 1 января по 1 июня	26,66	20	33,33	25
Лук репчатый	23,81	20	29,76	25
Масло сливочное 72,5%жирности	10	10	12,5	12,5
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
Сыр плавленый сливочный 55%жирности	30,92	30	38,66	37,5
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		200		250

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.

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 тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3*0,3*3 см на резательном оборудовании или трут на терке с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на сливочном масле до мягкости, овощи протирают.

Муку пшеничную пассеруют на сливочном масле до изменения цвета.

Мякоть куриную размораживают на воздухе в мясо - рыбном цехе на производственных столах с маркировкой "СК".

Мякоть куриную пропускают через мясорубку, формируют фрикадельки весом по 7-8 гр, кладут в кипящую воду и варят до готовности.

Готовые фрикадельки до окончания приготовления супа хранят в небольшом количестве бульона.

В кипящий бульон закладывают протертые овощи, плавленый сыр, варят до готовности при слабом кипении, добавляют мучную пассеровку.

В конце приготовления вводят соль, сушеную зелень, готовые куриные фрикадельки, варят 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - однородная масса без кусочков непротертых овощей.

Цвет - светло - кремовый, блестки жира желтые.

Вкус и запах - нежный, свойственный овощам в сочетании со сливочным сыром.

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	
5,37		9,17		3,69		118,69	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,04	0,61	0,05	0,34	59,19	134,48	13,46	0,76

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.