

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

### СУП - ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С ГРЕНКАМИ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп - пюре из тыквы с гренками", 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
Вода питьевая	100	100	125	125
Тыква свежемороженая	78,94	75	98,94	94
или тыква свежая	107,14	75	134,28	94
Лук репчатый	29,76	25	37,14	31,2
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	18,75	15	23,37	18,7
Морковь с 1 января по 1 июня	20	15	24,93	18,7
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Мука пшеничная в/с	7,5	7,5	9,3	9,3
Масло сливочное 72,5%жирности	7,5	7,5	9,3	9,3
Сливки 20%жирности	51,02	50	63,77	62,5
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,8	0,8
<b>Гренки:</b>				
Хлеб пшеничный в/с	18,7	15,7	23,37	19,62
<b>Масса готовых гренков:</b>		10		12
<b>Выход:</b>		200/10		250/12

#### 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 доочистку, 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 подсолнечном масле до мягкости.

Тыкву в свежем виде промывают под проточной водой, очищают от кожуры, нарезают кубиком размером 2\*2 см, варят до мягкости, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Муку пшеничную пассеруют на сливочном масле до изменения цвета.

В кипящую воду закладывают отварную тыкву, пассерованные овощи, мучную пассеровку, сливки, доводят до кипения, измельчают с помощью блендера, доводят до кипения и варят в течение 5-7 минут.

В конце приготовления добавляют соль.

Для гренек пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "Х". Подсушивают в пароконвектомате или жарочном шкафу при температуре 160 С в течение 10 минут. Подают гренки отдельно.

## 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 комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей.

Цвет - оранжево - желтый, блестки жира желтые.

Вкус и запах - нежный, свойственный тыкве в сочетании со сливками.



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	
2,06		7,6		9,41		115,39	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,04		0,05		1,79		170	0,08
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
34,16	37,63	11,21	0,42	121,39	0,0029	0,0005	0,04

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

 Тюкаева С. А.  
 Хохлова С. Ю.