

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183

### РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рис отварной с овощами", 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      |
| Рис обработанный паром             | 40   | 40         | 48   | 48         |
| Соль поваренная йодированная       | 0,3  | 0,3        | 0,4  | 0,4        |
| Вода питьевая                      | 240  | 240        | 270  | 270        |
| <b>Масса риса отварного:</b>       |  | <b>120</b> |  | <b>144</b> |
| Масло сливочное 72,5%жирности      | 7  | 7          | 8  | 8          |
| <b>Овощи тушеные:</b>              |  |            |  |            |
| Лук репчатый                       | 35,71                                      | 30         | 42,8                                       | 36         |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 37,5                                       | 30         | 45   | 36         |
| Морковь с 1 января по 1 июня       | 40   | 30         | 48   | 36         |
| Масло подсолнечное рафинированное  | 10   | 10         | 12   | 12         |
| <b>Масса тушеных овощей:</b>       |  | <b>30</b>  |  | <b>36</b>  |
| <b>Выход:</b>                      |  | <b>150</b> |  | <b>180</b> |

#### 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.

Крупу моют теплой водой, удаляют посторонние примеси.

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.

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.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см морковь нарезают кубиком размером 0,5-0,7\*0,5-0,7 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Овощи тушат на подсолнечном масле до мягкости.

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

**Первый способ приготовления:**

В гастроемкость с высокими бортами наливают воду, растворяют соль, всыпают подготовленную крупу, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30-40 минут.

**Второй способ приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Добавляют сливочное масло, доведенное до кипения, перемешивают.

При порционировании на тарелку укладывают рис и поджаренную в виде тушеных овощей.

## 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 крупы целые, однородные, типичные для крупы данного вида, хорошо набухшие, легко отделяются друг от друга, рядом горкой уложены тушеные овощи, консистенция мягкая.

Цвет - риса от кремового до белого, цвет овощей соответствует виду овощей.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для каши из крупы данного вида с маслом, с ароматом тушеных овощей.

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            |      | 9,1     |       | 22,5                     |       | 183,3              |      |
| Витамины, мг |      |         |       | Минеральные вещества, мг |       |                    |      |
| В1           | С    | А       | Е     | Са                       | Р     | Мg                 | Fe   |
| 0,03         | 1,35 | 0,15    | 0,174 | 3,54                     | 51,94 | 16,97              | 0,34 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.