

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124

### КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша пшенная вязкая с маслом", 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
Крупа пшенная	36	36	43	43
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Вода питьевая	120	120	130	130
<b>Масса каши:</b>		<b>150</b>		<b>180</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
<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.

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 25-30 минут.

##### **Второй способ приготовления:**

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем дают каше упреть с закрытой крышкой при умеренном нагреве.

Добавляют сливочное масло, доведенное до кипения, перемешивают.

#### 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 частично разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняет форму.

Цвет - от желтого до кремового.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для каши из крупы данного вида с маслом; не допускается вкус подгоревшей каши.

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	
2,7		3		15,2		98,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,07	0	0	0,86	6,99	57,33	20,37	0,66

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.