

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 186

СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Спагетти отварные с томатным соусом", 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
Спагетти	55	55	66	66
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода питьевая	330	330	400	400
Масло сливочное 72,5%жирности	3	3	3,5	3,5
Масса отварных спагетти:		130		156
Томатный соус:				
Вода питьевая	20	20	24	24
Мука пшеничная в/с	1	1	1,2	1,2
Масло сливочное 72,5%жирности	1,2	1,2	1,2	1,2
Томатная паста 23-25%сухих веществ	5,31	5	6,38	6
Сахар - песок	0,1	0,1	0,1	0,1
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Масса томатного соуса:		20		24
Выход:		150		180

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.

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

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Томатный соус:

Муку пассеруют без масла без изменения цвета, охлаждают, растирают со сливочным маслом, разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают, вводят оставшуюся по рецептуре воду, доводят до кипения, добавляют пассерованную томатную пасту и при слабом кипении варят 20-25 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают. Еще раз доводят до кипения.

Спагетти варят в кипящей подсоленной воде до готовности в соотношении не менее 1:6.

Готовые спагетти откидывают без последующей промывки.

При отпуске поливают сливочным маслом, доведенным до кипения.

Готовый гарнир поливают томатным соусом.

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 - спагетти сохранили форму, легко разделяются.

Сбоку прилит томатный соус однородной консистенции.

Цвет - от светло - кремового до кремового.

Вкус и запах - свойственные вареным спагетти.

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		2,1		23,9		130,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,06	0	0	1,36	9,7	40,12	14,78	0,95

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.