

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

РАГУ ОВОЩНОЕ С МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рагу овощное с маслом", 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
Картофель с 1 сентября по 31 октября	93,3	70	106,66	80
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	100	70	114,28	80
Картофель с 1 января по 28 февраля	107,69	70	123,07	80
Картофель с 1 марта	116,66	70	133,33	80
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
Капуста б/к свежая	50	40	62,5	50
Лук репчатый	11,9	10	14,28	12
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	5	5
Вода питьевая	60	60	70	70
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6	6
Зелень сушеная	0,15	0,15	0,18	0,18
Выход:		150		180

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.

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки клубнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную. Картофель нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см, 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 до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений.

После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь нарезают с помощью резательной машины кубиком размером 1*1 см или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Капусту сортируют, кочаны должны быть здоровыми, целыми, чистыми, плотной консистенции, без признаков порчи.

С капусты снимают верхние листья (3-4 листа), моют, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, вырезают кочерыжку, нарезают на крупные куски.

Подготовленную капусту нарезают на специальном резательном оборудовании (напольном или настольном) с помощью специальной насадки: терка или нарезают вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Первый способ приготовления:

Овощи выкладывают по отдельности в гастроемкости, смазанные подсолнечным маслом, обжаривают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут до полуготовности. Овощи соединяют, приливают воду и тушат в пароконвектомате в режиме "Конвекция+пар" при температуре 140 С в течение 15-20 минут. За 5 минут до готовности добавляют зелень сушеную и масло сливочное, доведенное до кипения.

Второй способ приготовления:

Овощи обжаривают на подсолнечном масле по отдельности, до полуготовности.

Овощи соединяют, приливают воду и тушат до готовности. За 5 минут до окончания добавляют зелень сушеную и масло сливочное, доведенное до кипения.

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 - овощи нарезаны кубиком, обжарены, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет - свежих овощей, входящих в состав рагу.

Вкус и запах - аромат овощей, не допускается запах пареных и подгоревших 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	
1,6		4,6		9,4		85,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
0,06	14,18	0	0,7	31,55	44,59	19,61	0,72

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.