

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 очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 см	70	70	80	80
Морковь очищенная п/ф кубик 1*1 см	20	20	25	25
Капуста б/к п/ф нарезанная	40	40	50	50
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	12	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.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС (школьно-базовая столовая).

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

Первый способ приготовления:

Овощи выкладывают по отдельности в гастрояросты, 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 освобождают от упаковки, 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.