

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

ОМЛЕТ С СЫРОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Омлет с сыром", 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 |
| Яйцо куриное | 2,43 шт | 120 | 3,24 шт | 160 |
| Молоко 2,5%жирности | 45 | 45 | 60 | 60 |
| Сыр твердый 45%жирности | 15,46 | 15 | 20,6 | 20 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Масса омлетной смеси: | | 180 | | 240 |
| Масло сливочное 72,5%жирности | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход: | | 150 | | 200 |

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.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с пefорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Упаковки с молоком и сыром промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр освобождают от упаковки и натирают на терке.

Из яиц готовят яичную массу, добавляют молоко, соль и тертый сыр, тщательно размешивают.

Омлетную массу выливают слоем 2,5-3 см в гастроремкость или в лист, смазанную сливочным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 10-15 минут.

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 - омлет нарезан квадратной или прямоугольной формы, консистенция мягкая, пышная.

Цвет - поверхность румяная, золотистая, срез светло - желтый.

Вкус и запах - свежеприготовленного омлета, запеченного сыра, вкус в меру соленый.

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 | |
|--------------|------|---------|-----|--------------------------|--------|--------------------|------|
| 12,5 | | 13 | | 1,8 | | 174,3 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fe |
| 0,05 | 0,41 | 0,23 | 1,5 | 179,12 | 215,79 | 15,91 | 1,83 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.



Хохлова С. Ю.