

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
<b>Масса омлетной смеси:</b>		<b>180</b>		<b>240</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	7	7
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>200</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.

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.