

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
05.07.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 206

### КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша манная молочная 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
Крупа манная	20	20	25	25
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Сахар - песок	5	5	6,3	6,3
Молоко 2,5%жирности	185	185	230	230
<b>Масса каши:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
<b>Выход :</b>		<b>200/5</b>		<b>250/8</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.

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

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко доводят до кипения, растворяют соль, сахар и всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, при постоянном помешивании. При отпуске добавляют сливочное масло, 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 - зерна разварены до утраты формы, масса однородная, без комочков полита маслом.

Цвет - белый.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для крупы данного вида, с привкусом молока и масла.

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	
3,3		3,6		12,1		94,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	0	0,01	0,35	12,2	19,95	4,08	0,24

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Корнолевич Д.А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.