

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ С СУШЕНОЙ КЛЮКВОЙ И МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша пшеничная молочная с сушеной клюквой и 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 пшеничная	40	40	50	50
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Сахар - песок	5	5	6	6
Молоко 2,5%жирности	170	170	212	212
Клюква сушеная	12,63	12	15,78	15
или вишня сушеная б/к	12,63	12	15,78	15
Масса каши:		200		250
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
Выход :		200/5		250/8

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур 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.

Клюкву сушеную перебирают, промывают, заливают водой, оставляют для набухания.

Молоко доводят до кипения, растворяют соль, сахар и всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, при постоянном помешивании. За 5-7 минут добавляют подготовленную клюкву и варят до готовности.

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 частично разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняет форму, с кусочками клюквы, полита маслом.

Цвет - сероватый.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для крупы данного вида, с привкусом молока, клюквы 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	
2,5		4,5		23,7		145,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,06	0,41	0,01	0,6	22,4	66,02	25,83	1,34

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.