

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 169

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С ПЕРСИКАМИ И МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша рисовая молочная с персиками и маслом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных 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 рисовая	22,2	22,5	28,1	28,1
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Сахар - песок	7,2	7,2	9	9
Молоко 2,5%жирности	153	153	191,25	191,25
Персики консервированные	35,71	20	44,63	25
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 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 и банки с персиками промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки с персиками вскрывают, сироп сливают, персики нарезают кубиком размером 1,5*1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Крупу промывают теплой водой, удаляют посторонние примеси.

Молоко доводят до кипения, растворяют соль, сахар и всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, при постоянном помешивании. За 5-7 минут до окончания варки добавляют подготовленные персики, варят 5-7 минут. 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 персиков, каша полита маслом.

Цвет - белый.

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

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	
3,2		3,5		16,7		111	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,04	0	0	0,2	15,5	77,4	26,16	0,67

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.