

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173

### МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Морковь тушеная с зеленым горошком", 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
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	57,5	46/40*	96,25	77/67*
Морковь с 1 января по 1 июня	61,33	46/40*	102,66	77/67*
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,5	0,5
Горошек зеленый консервированный	31,24	20	52,06	34
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
<b>Выход:</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

\* - масса вареной и нарезанной моркови.

#### 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.

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь нарезают с помощью резательной машины кубиком размером 1\*1 см или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Морковь выкладывают в гастроемкость и варят до готовности основным способом или в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", охлаждают. Банки с горошком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки с горошком вскрывают, выливают вместе с рассолом в гастроемкость, обдают паром в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут или доводят до кипения в наплитной посуде.

Отварную морковь соединяют с зеленым горошком, добавляют соль и масло подсолнечное, тушат

в течение 3-5 минут, охлаждают, выкладывают в салатники.

## **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подают в салатниках при температуре +2 - +6 С.

## **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

### **6.1 Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид* - морковь нарезана кубиком, сохранила форму нарезки, горошек целый.

*Цвет* - свойственный входящим в состав закуски продуктам.

*Вкус и запах* - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

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	
1,9		7,4		6,3		99,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,05	3,57	0	1,52	37,92	56,91	39,09	1,05

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.