

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Икра свекольная", 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 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 50 | 40/34* | 83,75 | 67/57* |
| Свекла с 1 января по 1 июня | 53,33 | 40/34* | 89,33 | 67/57* |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 | 20,23 | 17 |
| Паста томатная (23-25% сухих веществ) | 15,95 | 15 | 26,58 | 25 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Соль поваренная йодированная | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |
| Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 | 0,16 | 0,16 |
| Сахар - песок | 1 | 1 | 1,6 | 1,6 |
| Выход: | | 60 | | 100 |

* - масса вареной и нарезанной свеклы.

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.

Свеклу предварительно замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой 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 очистительных машинах или вручную.

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

Подготовленную свеклу нарезают на специальном резательном оборудовании соломкой размером 0,5*0,5*3 см или вручную трут на терке.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.
 Нарезанную свеклу выкладывают в гасстроемкость и варят до готовности
 в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", или варят в наплитной
 посуде, охлаждают.
 Нарезанный лук пассеруют с добавлением томатной пасты на масле подсолнечном.
 Отварную свеклу соединяют с пассерованным луком, добавляют
 соль, сахар, кислоту лимонную, прогревают и охлаждают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2-+6 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свекла нарезана соломкой, сохранила форму нарезки.

Цвет - свойственный входящим в состав салата 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 | |
| 2,1 | | 7,1 | | 12,1 | | 120,8 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| В1 | С | А | Е | Са | Р | Мg | Fe |
| 0,038 | 16,46 | 0 | 3,5 | 50,27 | 64,45 | 32,49 | 1,85 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.