

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 132

### СВЕКЛА ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Свекла тушеная с яблоками", 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 очищенная нарезанная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	57,5	50*	95,5	83*
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,16	0,16
Яблоки свежие	13,33	10	22,12	16,6
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
<b>Выход:</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

\* - 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.

Свекла очищенная нарезанная поступает в вакуумной упаковке с ШБС.

Свеклу освобождают от упаковки, выкладывают в гастроемкость и варят до готовности в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", или варят в наплитной посуде до готовности, отвар сливают, охлаждают.

Яблоки промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. У яблок удаляют семенные гнезда и нарезают тонкой соломкой, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Свеклу заправляют солью, лимонной кислотой, соединяют с нарезанными яблоками, добавляют масло, доводят до кипения, тушат 2-3 минуты. Охлаждают, порционируют по весу в салатники.

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

Подают в салатниках. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С. Хранение заправленных салатов не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свекла и яблоки нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки.

Цвет - свойственный входящим в состав закусочной 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	
1,3		10,2		9,2		132,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,02	8,28	0,3	0,18	46,55	41,41	17,44	1,37

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.