

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПШЕНОМ С МЯСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп из овощей с пшеном с мясом", 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 |
| Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть) | 26,95 | 24,8 | 33,69 | 31 |
| или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть) | 26,95 | 24,8 | 33,69 | 31 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 1,87 | 1,5 | 2,25 | 1,8 |
| Морковь с 1 января по 1 июня | 2 | 1,5 | 2,4 | 1,8 |
| Лук репчатый | 1,78 | 1,5 | 2,14 | 1,8 |
| Вода питьевая | 200 | 200 | 250 | 250 |
| Масса отварной нарезанной говядины: | | 12 | | 15 |
| Масса готового мясного бульона: | | 136 | | 170 |
| Капуста б/к свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 21,33 | 16 | 26,66 | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 22,85 | 16 | 28,57 | 20 |
| Картофель с 1 января по 28 февраля | 24,61 | 16 | 30,76 | 20 |
| Картофель с 1 марта | 26,66 | 16 | 33,33 | 20 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Морковь с 1 января по 1 июня | 10,66 | 8 | 13,33 | 10 |
| Лук репчатый | 9,52 | 8 | 11,9 | 10 |
| Масло подсолнечное рафинированное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Крупа пшениная | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| или крупа рисовая | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| Лист лавровый | 0,025 | 0,025 | 0,03 | 0,03 |
| Зелень сушеная | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,12 |
| Соль поваренная йодированная | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Выход: | | 200 | | 250 |

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.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ".

Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят

дочистку, промывают, нарезают кубиком размером 1*1 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Капусту сортируют, кочаны должны быть здоровыми, целыми, чистыми, плотной консистенции, без признаков порчи. С капусты снимают верхние листья (3-4 листа), моют, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, вырезают кочерыжку, нарезают на крупные куски. Далее нарезают на специальном резательном оборудовании или вручную тонкой соломкой, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

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, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3*0,3*3 см на резательном оборудовании или трут на терке с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Крупу пшеничную перебирают, промывают, варят (в соотношении 1:3) до полуготовности, отвар сливают. Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон добавляют подготовленную крупу, доводят до кипения, затем нарезанную капусту, варят 5-8 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят еще 15-20 минут, в конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную кубиком говядину и варят 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель - кубиком, морковь и капуста - соломкой), не переварены.

Цвет - бульон светло - серый, жир на поверхности желтого цвета.

Вкус и запах - вареной говядины, крупы и пассерованных овощей.



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 | |
|--------------|------|---------|------|--------------------------|-------|--------------------|-----|
| 2,8 | | 2,7 | | 3,1 | | 47,7 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,02 | 4,37 | 0,004 | 0,18 | 21,23 | 35,37 | 8,8 | 0,3 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

 Тюкаева С. А.
 Хохлова С. Ю.