

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп картофельный с мясными фрикадельками", 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)	21,7	20	27,45	25
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	21,7	20	27,45	25
Мякоть куриная замороженная без костей	22,7	20	28,83	25
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
<b>Масса готовых фрикаделек:</b>		<b>30</b>		<b>38</b>
Вода питьевая	200	200	250	250
Картофель с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	85,71	60	107,14	75
Картофель с 1 января по 28 февраля	92,3	60	115,38	75
Картофель с 1 марта	100	60	125	75
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
Паста томатная 23-25%сухих веществ	2,65	2,5	3,28	3,1
Чеснок свежий	0,6	0,5	0,75	0,63
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
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

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".

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 с добавлением томатной пасты на подсолнечном масле до мягкости. Мякоть куриную и говядину размораживают в мясо - рыбном цехе на производственных столах с маркировкой "СМ" и "СК".

Мякоть куриную и говядину размораживают на воздухе, пропускают через мясорубку, формируют фрикадельки весом по 7-8 гр, кладут в кипящую воду и варят до готовности.

Готовые фрикадельки до окончания приготовления супа хранят в небольшом количестве бульона.

В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, варят до полуготовности, затем вводят пассерованные овощи, варят 15-20 минут.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, измельченный чеснок, готовые мясные фрикадельки, 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, не разварены, фрикадельки круглой формы.

Цвет - бульон бесцветный, слегка мутноватый, жир на поверхности золотистый.

Вкус и запах - пассерованных овощей, мяса и специй.



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	
4,3		4,2		5,4		76,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	5	0,001	0,35	18,42	50,97	15,26	0,6

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

 Тюкаева С. А.  
 Хохлова С. Ю.