

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139****БОРЩ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ СО СМЕТАНОЙ****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Борщ с квашеной капустой со сметаной", 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
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	31,25	25	38,75	31
Свекла с 1 января по 1 июня	33,3	25	41,33	31
Капуста б/к квашеная	14,2	12,8	17,2	15,5
Картофель с 1 сентября по 31 октября	17,06	12,8	20,66	15,5
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	18,28	12,8	22,14	15,5
Картофель с 1 января по 28 февраля	19,69	12,8	23,84	15,5
Картофель с 1 марта	21,33	12,8	25,83	15,5
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
Паста томатная 23-25%сухих веществ	1,86	1,75	2,33	2,19
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Масло сливочное 72,5%жирности	4	4	5	5
Чеснок свежий	0,6	0,5	0,75	0,63
Сахар - песок	2,5	2,5	3,75	3,75
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,12	0,12
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
Сметана 10%жирности	10,86	10	13,03	12
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 до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки клубнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную. Картофель нарезают кубиком размером 1*1 см, 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 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 трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3 см.

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".

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.

Банки с томатной пастой и сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Нарезанную соломкой свеклу тушат на сливочном масле с добавлением томатной пасты, за 10-15 минут до окончания добавляют лимонную кислоту, сахар.

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 всыпают нарезанный картофель и варят 15-20 минут, добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу и квашеную капусту, варят 7-10 минут.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, измельченный чеснок, варят 5-7 минут, добавляют сметану и варят еще 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 (капуста нарезана соломкой, лук и картофель - кубиком, морковь и свекла - соломкой) не переварены, на поверхности сметана и зелень.

Цвет - красно - коричневый, жир на поверхности оранжевого цвета.

Вкус и запах - кисло - сладкие, характерные для овощей и специй, без привкуса сырой свеклы.

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
2,89	4,39	4,34	69,07

Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,02	2,25	1,03	0,63	17,3	38,95	10,21	0,65

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.