

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ И КРУПОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп картофельный с рыбой и крупой", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений МАУ "Школьное питание".

#### 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
Филе горбуши мороженное (с кожей без костей)	35,29	30	44,11	37,5
или филе горбуши п/ф (с кожей без костей)	30	30	37,5	37,5
или филе минтая мороженное (без кожи и костей)	35,2	30	44	37,5
или филе минтая блочное	33,33	30	41,66	37,5
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	40	30	50	37,5
Крупа рисовая	4	4	5	5
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	60	60	75	75
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
или морковь замороженная п/ф соломка	10,4	8	13	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Вода питьевая	200	200	250	250
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
<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.

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Филе рыбы размораживают в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

Филе рыбы размораживают на воздухе, нарезают кубиком размером 1,5\*1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Рисовую крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, варят 20-25 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют нарезанное филе рыбы, варят еще 5-7 минут, добавляют пассерованные овощи, варят 5-10 минут.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, 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, не разварены, рыба нарезана кубиком.

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

Вкус и запах - пассерованных овощей и рыбы.



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	
3,8		3,2		6,3		69,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,03	2,65	0,048	0,64	10,4	26,17	8,97	0,36

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

 Тюкаева С. А.  
 Хохлова С. Ю.