

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 говядина охлажденная п/ф крупный кусок	20	20	25	25
или фарш говяжий п/ф	20	20	25	25
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	21,7	20	27,45	25
или фарш свиной п/ф	20	20	25	25
Мякоть куриная замороженная без костей	22,7	20	28,83	25
или мякоть куриная п/ф	20	20	25	25
или фарш куриный п/ф	20	20	25	25
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Масса готовых фрикаделек:		30		38
Вода питьевая	200	200	250	250
Картофель очищенный п/ф кубик 1,5*1,5 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
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
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.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

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 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, формуют 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.