

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Ганькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

### ЩИ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Щи с мясом и 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 говядина охлажденная п/ф крупный кусок	24,8	24,8	31	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь очищенная п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
или морковь замороженная п/ф соломка	1,95	1,5	2,34	1,8
Лук репчатый очищенный п/ф	1,5	1,5	1,8	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Капуста б/к свежая п/ф нарезанная	40	40	50	50
Картофель очищенный п/ф кубик 1*1 см	24	24	30	30
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
Паста томатная 23-25%сухих веществ	1,06	1	1,33	1,25
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
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
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

#### 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". В случае поступления говядины охлажденной п/ф крупным куском с ШБС, освобождают от упаковки.

Свежемороженную морковь освобождают от упаковки, размораживают на воздухе.

Овощи очищенные и нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

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

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 с добавлением томатной пасты. 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 нарезанную капусту и варят 5-8 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, варят 15-20 минут. В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, 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 - соломкой) не переварены, на поверхности сметана и зелень.

Цвет - светло - желтый, на поверхности блески жира оранжевого цвета.

Вкус и запах - характерные, сладковатые за счет капусты, 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	
3		3,14		3,56		54,87	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	4,96	1,1	0,6	18,55	39,8	10,6	0,6

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Тюкаева С. А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.