

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 148

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРНО - ОВОЩНОЙ ШАПКОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба запеченная под сырно - овощной шапкой", 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
Филе минтая замороженное (блочное)	116,66	105	131,87	118
или минтай тушка на кости ПБГ	141,89	105	157,33	118
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	140	105	157,33	118
или филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	123,52	105	138,82	118
Мука пшеничная в/с	4	4	5	5
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	22	22	24	24
Лук репчатый очищенный п/ф	22	22	24	24
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Масса пассерованных овощей:		20		24
Сметана 10%жирности	9,78	9	10,86	10
Сыр твердый 45%жирности	9,27	9	10,3	10
Яйцо куриное диетическое	0,11 шт	5,6	0,12 шт	6,4
Масса полуфабриката:		135		140
Масло подсолнечное рафинированное	4,5	4,5	5	5
Выход:		90		100

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 рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;

3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
 4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
 5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.
- Упаковки с сыром и сметаной промывают проточной водой, протирают ветошью.
- Сыр натирают на терке.
- Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС (школьно - базовая столовая).
- Овощи освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см. Лук и морковь пассеруют до мягкости на подсолнечном масле.
- Пассерованные овощи смешивают с соусом, яичной массой, тертым сыром.
- Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".
- В случае поступления филе минтая в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".
- В случае поступления минтая тушки с костью ПБГ в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, промывают под проточной холодной водой, удаляют плавники и хвосты, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".
- Порционные куски рыбы солят, панируют в муке, выкладывают в гасстроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом, сверху на каждый кусок рыбы выкладывают шапочку из смеси с овощами.
- Первый способ приготовления:**
- Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15-20 минут.
- Второй способ приготовления:**
- Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на тарелку выложен кусок запеченой рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, сверху пассерованные овощи, перемешанные с яйцом и сыром.

Цвет - соответствует виду рыбы и ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус и запах - свойственные данному виду рыбы, в меру соленый, с привкусом пассерованных овощей, сыра, запеченного яйца.

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	
21,9		17,5		6,9		272,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	2,67	0	3,22	30,98	116,05	19,87	0,54

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Тюкаева С. А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 149

БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ ЗАПЕЧЕННЫЙ "ВОДОЛЕЙ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек из рыбы запеченный "Водолей", 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
Филе минтая замороженное (блочное) или фарш из филе минтая п/ф	86,66	78	97,21	88
или филе хека замороженное (с кожей без костей) или фарш из хека п/ф	78	78	88	88
Лук пассерованный:	104	78	116,66	88
Лук репчатый очищенный п/ф	78	78	88	88
Масло подсолнечное рафинированное	33	33	37,5	37,5
Масса пассерованного лука:	3,3	3,3	3,7	3,7
Хлеб пшеничный в/с		16		18
Молоко 2,5%жирности	16	16	18,7	18,7
Яйцо куриное диетическое	13	13	15	15
Соль поваренная йодированная	0,09 шт	4,5	0,1 шт	5
Мука пшеничная в/с	0,4	0,4	0,5	0,5
Сухари панировочные в/с	3,3	3,3	3,7	3,7
Масса полуфабриката:	3,3	3,3	3,7	3,7
Масло подсолнечное рафинированное		108		120
Выход:	1,8	1,8	2	2
		90		100

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.

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР". Упаковки с молоком промывают проточной водой, протирают ветошью.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Мокнут в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Лук репчатый очищенный п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС.

Лук освобождают от вакуумной упаковки. Лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Филе рыбы освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".

Через мясорубку пропускают филе рыбы, пассерованный лук, хлеб замоченный в молоке, добавляют соль и яйцо, тщательно перемешивают, выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия кругло - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Изделия панируют в смеси муки и сухарей, выкладывают в гастрюемость или противень, смазанные подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 10-15 минут.

Второй способ приготовления:

Изделия обжаривают с двух сторон на подсолнечном масле в течение 3-5 минут до образования легкой золотистой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - изделия кругло-приплюснутой формы, консистенция однородная, сочная, рыхлая.

Цвет - соответствует виду рыбы и ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус и запах - жареной рыбной котлетной массы с привкусом лука, в меру соленый.

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	
16,7		11,1		16,5		232,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,08	0,37	0	3,78	62,9	173,56	30,89	1,06

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

РЫБА ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Рыба тушеная с овощами", 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
Филе минтая замороженное (блочное)	105,55	95	133,32	120
или филе горбуши замороженное (с кожей без костей)	111,76	95	141,16	120
или филе горбуши п/ф порционный	95	95	120	120
или филе трески п/ф порционный	95	95	120	120
или филе хека замороженное (с кожей без костей)	126,66	95	160	120
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	3	3	5	5
Масса полуфабриката:		98		125
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6	2	2
Масса тушеной рыбы:		80		100
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	18	18	30	30
Лук репчатый очищенный п/ф	10	10	18	18
Томатная паста 23-25%сухих веществ	4,78	4,5	7,44	7
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сахар - песок	1,2	1,2	2	2
Лист лавровый	0,01	0,01	0,02	0,02
Вода питьевая	30	30	50	50
Масса тушеных овощей:		30		50
Выход:		80/30		100/50

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.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой, протирают ветошью.

Лук и морковь очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС (школьно - базовая столовая).

Овощи очищенные п/ф освобождают от вакуумной упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Овощи тушат до мягкости с добавлением томатной пасты, в конце приготовления вводят соль, сахар, лист лавровый, тушат 5-7 минут.

Филе рыбы п/ф порционный в вакуумной упаковке поступает с ШБС (школьно - базовая столовая).
Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".
В случае поступления филе минтая в замороженном виде, освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на порционные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР".
Порционные куски рыбы солят, панируют в муке, выкладывают в гасстроемкость или противень, смазанный подсолнечным маслом, приливают немного воды.

Первый способ приготовления:

Варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 2-3 минут, затем тушат в смешанном режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 10-12 минут. На каждый кусок рыбы выкладывают тушеные овощи и тушат еще 2-3 минуты.

Второй способ приготовления:

Сверху противень закрывают листом, готовят в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 8-10 минут. На каждый кусок рыбы выкладывают тушеные овощи и готовят еще 2-3 минуты.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - на тарелку выложен кусок тушеной рыбы, не деформирован, консистенция мягкая, сверху рыба оформлена тушеными овощами, которые сохранили форму нарезки.

Цвет - соответствует виду рыбы и овощам, входящим в рецептуру.

Вкус и запах - свойственные данному виду рыбы, в меру соленый, с привкусом овощей и томата.

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	
13,8		3,2		5,1		103,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	2,66	0	3,23	28,65	116,05	18,86	0,54

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

