

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11СД

ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Плов с говядиной и перловой крупой", 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
Мелкокусовой п/ф из говядины (кубик) (тазобедренная часть)	133,3	133,3	149,3	149,3
Масло подсолнечное рафинированное	3,7	3,7	4,14	4,14
Соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0,9	0,9
Крупа перловая	56,5	56,5	63,3	63,3
Лук репчатый очищенный п/ф	8,3	8,3	9,3	9,3
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	12,5	12,5	14	14
Масло подсолнечное рафинированное	3,7	3,7	4,14	4,14
Томатная паста 23-25% сухих веществ	6,59	6,2	7,33	6,9
Вода питьевая	165	165	185	185
Лист лавровый	0,016	0,016	0,08	0,018
Зелень сушеная	0,16	0,16	0,18	0,18
Выход:		250		280

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.

Говядина п/ф мелкокусовой и овощи очищенные п/ф поступают с ШБС.

Крупу промывают теплой водой.

Банки с томатной пастой обрабатывают согласно инструкции по обработке консервированной продукции.

Овощи очищенные п/ф освобождают от упаковки, лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты до мягкости.

Первый способ приготовления:

В гасстроемкость выкладывают нарезанную говядину и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 30-40 минут до образования легкой

корочки с закрытой крышкой. Обжаренное мясо и пассерованные овощи соединяют, заливают водой, добавляют подготовленную крупу и тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 60 минут, при тушении закрывают крышкой.

За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

Второй способ приготовления:

Нарезанную говядину обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой золотистой корочки в течение 30-40 минут. Обжаренное мясо и пассерованные овощи соединяют, заливают водой, добавляют подготовленную крупу и тушат до загустения, затем закрывают крышкой и дают упреть в течение 30-40 минут.

За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

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 - кусочки мяса вместе с перловой крупой, морковью и луком выложены горкой на тарелку. Мясо мягкое, сочное, крупа хорошо набухшая, рассыпчатая.

Цвет - мясо коричневое, крупа серого цвета.

Вкус и запах - характерные для тушеного мяса, овощей, крупы перловой, вкус 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	
11,9		4,6		14,6		147,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,052	0,68	0	0,001	14,48	110,46	26,14	1,128

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. Панькоза
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 152

КОТЛЕТА МЯСНАЯ "ЛУКОМОРЬЕ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета мясная "Лукоморье"", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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)	43,47	40	48,36	44,5
или фарш говяжий п/ф	40	40	44,5	44,5
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	43,47	40	48,36	44,5
или фарш свиной п/ф	40	40	44,5	44,5
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	56,81	50	63,91	56
или фарш куриный п/ф	50	50	56	56
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,34	50	61,13	56
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Молоко 2,5%жирности	9	9	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката:		112		125
Масло подсолнечное рафинированное	2,2	2,2	2,5	2,5
Выход:		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 мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Мясо и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК". Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью..

У хлеба срезают корки и замачивают в молоке или воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 12-15 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 - котлеты овально - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса; без привкуса хлеба.

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	
19,8		13,3		9,2		235,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,07	1,93	0	0,22	18,19	165,53	20,42	2,41

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
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 178

БИГОС С МЯСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Бигос с мясом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик)	120	120	140	140
(тазобедренная часть)				
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	120	120	140	140
(тазобедренная часть)				
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Капуста б/к п/ф нарезанная	203	203	237	237
Масло подсолнечное рафинированное	6	6	7	7
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8	8	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	8	8	10	10
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,06	0,06
Томатная паста 23-25% сухих веществ	7,44	7	8,82	8,3
Сахар - песок	1,6	1,6	1,8	1,8
Соль поваренная йодированная	0,7	0,7	0,8	0,8
Зелень сушеная	0,2	0,2	0,24	0,24
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02
Выход:		240		280

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.

Мясо п/ф мелкокусковой и овощи очищенные п/ф поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Первый способ приготовления:

В гастрономость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме

"Конвекция" в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 20-30 минут до образования легкой корочки, заливают водой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Нарезанную капусту выкладывают в гастроремкость с высоким бортом, добавляют масло подсолнечное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20-25 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, подготовленное мясо, лавровый лист, зелень сушеную и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Второй способ приготовления:

Нарезанную капусту выкладывают в наплитную посуду, добавляют масло подсолнечное, пассерованную томатную пасту, лимонную кислоту, тушат в течение 20-25 минут.

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, добавляют воду и тушат в течение 20 минут, затем добавляют пассерованные овощи и тушеную капусту, зелень сушеную, лист лавровый, тушат еще 20 минут до готовности.

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 - кусочки мяса нарезаны кубиком и овощи - соломкой, равномерно перемешаны, выложены горкой на тарелку, консистенция мяса мягкая, овощи мягкие, сочные.

Цвет - светло - коричневый.

Вкус и запах - характерные для мяса и тушеных овощей, вкус 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)

Бигос с говядиной							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
10,8		6,1		5,2		118,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,29	9	0,008	0,28	51,74	77,92	22,56	1,25
Бигос со свиной							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
8,7		17,4		5,5		213,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,29	9	0,009	0,29	51,72	77,91	21,73	1,23

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
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

МЯСО ТУШЕНОЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо тушеное", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик)	100	100	110	110
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	100	100	110	110
Масло подсолнечное рафинированное	2,8	2,8	3,2	3,2
Лук репчатый очищенный п/ф	3,3	3,3	5	5
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	3,3	3,3	5	5
Томатная паста 23-25% сухих веществ	4,78	4,5	6,38	6
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	4	4
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Лист ларовый	0,01	0,01	0,02	0,02
Вода питьевая	43	43	65	65
Масса тушеного мяса:		70		80
Масса соуса:		20		30
Выход:		90		110

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.

Мясо п/ф мелкокусковой и овощи очищенные п/ф поступают с ШБС.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой.

Лук репчатый очищенный п/ф освобождают от упаковки, нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук репчатый и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости с добавлением томатной пасты.

Первый способ приготовления:

В гастроремкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 30-40 минут до образования легкой

корочки, затем заливают водой, закрывают крышкой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, пассерованную муку и тушат еще 15 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый.

Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, затем заливают водой и тушат до мягкости в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованные овощи с томатной пастой, соль, пассерованную муку, тушат еще 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый.

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 - мясо нарезано кусочками, обжаренное и тушенное с луком, морковью и томатной пастой, предварительно пассерованные. На тарелку уложен гарнир, мясо и соус, мясо мягкое, сочное, соус однородный, слегка вязкий.

Цвет - мясо светло - коричневое.

Вкус и запах - тушеного мяса, лука, томата, вкус 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)

Говядина тушеная							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
19,4		8,4		5,3		174,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,15	2,23	0	1,22	46,85	347,52	58,78	3,47
Свинина тушеная							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
14,5		28,4		3,8		329,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,16	2,24	0	1,24	45,02	358,64	57,3	4,18

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
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91

БИТОЧЕК МЯСНОЙ "ПИОНЕРСКИЙ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Биточек мясной "Пионерский"", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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)	43,47	40	49,56	45,6
или фарш говяжий п/ф	40	40	45,6	45,6
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	43,47	40	49,56	45,6
или фарш свиной п/ф	40	40	45,6	45,6
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	56,81	50	65,68	57,8
или фарш куриный п/ф	50	50	57,8	57,8
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,34	50	62,82	57,8
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Молоко 2,5%жирности	9	9	10	10
Лук репчатый очищенный п/ф	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката:		112		125
Масло подсолнечное рафинированное	2,2	2,2	2,4	2,4
Выход:		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 мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Мясо и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК".

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

У хлеба срезают корки и замачивают в молоке или воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия кругло - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гасстроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 12-15 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 - биточки кругло - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса; без привкуса хлеба.

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	
19,8		13,3		9,2		235,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,41	0,1	0	0,49	60,2	130,6	27,62	1,78

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
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

МЯСО ТУШЕНОЕ В СМЕТАНЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо тушеное в сметане", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик)	100	100	115	115
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	100	100	115	115
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	3,2	3,2
Лук репчатый очищенный п/ф	8,7	8,7	10	10
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	8,7	8,7	10	10
Мука пшеничная в/с	3	3	4	4
Сметана 10%жирности	21,72	20	32,6	30
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Вода питьевая	20	20	30	30
Масса тушеного мяса:		70		80
Масса соуса:		20		30
Выход:		90		110

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.

Мясо п/ф мелкокусковой и овощи очищенные п/ф поступают с ШБС.

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью..

Для соуса муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой, добавляют сметану, доводят до кипения.

Овощи освобождают от упаковки.

Лук репчатый очищенный п/ф освобождают от упаковки, нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук репчатый и морковь пассеруют на подсолнечном масле до образования золотистого цвета.

Первый способ приготовления:

В гастроремкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме

"Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 30-40 минут до образования легкой корочки, затем заливают водой, закрывают крышкой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, соус, соль, тушат еще 20 минут.

Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, затем заливают водой и тушат до мягкости в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованные овощи, соус, соль, тушат еще 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 - мясо нарезано кубиками, обжаренное и тушенное с овощами и соусом, на тарелку уложен гарнир, мясо и соус, мясо мягкое, сочное, соус однородный, слегка вязкий

Цвет - мясо светло - серое, соус от серого до белого.

Вкус и запах - тушеного мяса, лука и моркови, сметаны, вкус в меру соленый, слегка кисловатый.

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)

Говядина тушеная в сметане							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
23,6		8,3		3		181	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	0,32	0,356	2,66	32,04	170,43	22,7	2,26
Свинина тушеная в сметане							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18		36,6		3		313,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	0,32	0,346	2,56	31,04	171,56	22,67	2,23

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. Даныкова
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94

КОТЛЕТА МЯСНАЯ "ДЕЛИКАТЕСНАЯ"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Котлета мясная "Деликатесная"", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	35,11	31,6	38,47	35,4
или фарш свиной п/ф	31,6	31,6	35,4	35,4
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	57,04	50,2	63,63	56
или фарш куриный п/ф	50,2	50,2	56	56
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	54,56	50,2	60,86	56
Лук репчатый очищенный п/ф	9	9	10	10
Крупа манная	2,2	2,2	2,5	2,5
Вода питьевая для крупы	5,6	5,6	6,2	6,2
Хлеб пшеничный в/с	9	9	10	10
Вода питьевая для хлеба	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,6	0,6
Мука пшеничная в/с	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката:		112		125
Масло подсолнечное рафинированное	2,2	2,2	2,4	2,4
Выход:		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 мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Свинину и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК".

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

У хлеба срезают корки и замачивают в воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют крупу манную, воду для крупы, соль, хорошо перемешивают и оставляют для набухания крупы в течение 20-30 минут. Из готовой котлетной массы формуют изделия овально - приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом. Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Первый способ приготовления:

Готовят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 2-5 минут, затем готовят в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

В противень приливают немного воды, накрывают другим противнем и тушат в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 10 минут, затем убирают верхний противень и запекают еще 10 минут при той же температуре до готовности.

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 - котлеты овально - приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в муке, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов. Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса; без привкуса хлеба.

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		22,7		9,9		316	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,7	0	0	0,75	31,28	251,54	37,34	2,78

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
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

ГУЛЯШ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Гуляш", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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
Мелкокусковой п/ф из говядины (кубик)	100	100	110	110
или мелкокусковой п/ф из свинины (кубик)	100	100	110	110
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	3,2	3,2
Лук репчатый очищенный п/ф	16,8	16,8	20	20
Томатная паста 23-25% сухих веществ	4,78	4,5	6,38	6
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3	4	4
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Лист лавровый	0,01	0,01	0,02	0,02
Вода питьевая	43	43	65	65
Масса тушеного мяса:		70		80
Масса соуса:		20		30
Выход:		90		110

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.

Мясо п/ф мелкокусковой и лук репчатый очищенный п/ф поступает с ШБС.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят горячей водой.

Лук репчатый очищенный п/ф освобождают от упаковки, нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук репчатый пассеруют на подсолнечном масле до образования золотистого цвета с добавлением томатной пасты.

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают нарезанное мясо и обжаривают на подсолнечном масле в режиме "Конвекция" в пароконвектомате при температуре 160 С в течение 30-40 минут до образования легкой корочки, затем заливают водой, закрывают крышкой и тушат в режиме "Пар+конвекция" при температуре

140 С в течение 20 минут. Затем добавляют пассерованный лук с томатной пастой, соль, пассерованную муку и тушат еще 15 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый.

Второй способ приготовления:

Нарезанное мясо обжаривают на подсолнечном масле до образования легкой корочки, затем заливают водой и тушат до мягкости в течение 20-30 минут. Затем добавляют пассерованный лук с томатной пастой, соль, пассерованную муку, тушат еще 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания приготовления добавляют лист лавровый.

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 - мясо нарезано кусочками, обжаренное и тушенное с луком и томатной пастой, предварительно пассерованные. На тарелку уложен гарнир, мясо и соус, мясо мягкое, сочное, соус однородный, слегка вязкий.

Цвет - мясо светло - коричневое.

Вкус и запах - тушеного мяса, лука, томата, вкус 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)

Гуляш из говядины							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18,8		7,1		3,8		154,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,06	1,12	0	0,38	18,92	141,23	25,66	1,44
Гуляш из свинины							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
14,7		28,4		4,7		333,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,072	1,11	0	0,36	18,89	139,18	21,56	1,47

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

01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10СД

МЯСО ОТВАРНОЕ (ГОВЯДИНА)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Мясо отварное (говядина)", 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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	156,5	144	173,91	160
или говядина п/ф (кусок)	144	144	160	160
Морковь очищенная п/ф	3,6	3,6	4	4
Лук репчатый очищенный п/ф	3,6	3,6	4	4
Соль поваренная йодированная	1,08	1,08	1,2	1,2
Лист лавровый	0,018	0,018	0,02	0,02
Выход:		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 мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ").

Говядину освобождают от упаковки и размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Лук репчатый очищенный и морковь очищенная п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС. Овощи освобождают от упаковки, нарезают ломтиками толщиной 0,5-0,7 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Первый способ приготовления:

В гастроемкость выкладывают куски говядины, нарезанные лук и морковь, приливают воды и варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 40-60 минут до готовности.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и лист лавровый. Готовое мясо вынимают из бульона,

нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, для нарезки используют ножи доску с маркировкой "ВМ". Нарезанные куски вареного мяса выкладывают в гастроемкость, заливают бульоном, доводят до кипения и варят 5-7 минут.

Второй способ приготовления:

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении, периодически снимая пену и жир, до готовности в течение 1-1,5 часов. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса, в бульон добавляют ломтики лука и моркови. За 5-10 минут до окончания варки в бульон добавляют соль и лист лавровый. Готовое мясо вынимают из бульона, нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Нарезанные куски вареного мяса заливают бульоном, доводят до кипения и варят 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 - мясо нарезано поперек волокон, выложено на тарелку, консистенция мягкая, нежная, сочная.
Цвет - от серого до темно - серого.
Вкус и запах - отварного мяса с ароматом овощей, вкус 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	
29,3		5,2		0,6		166,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,095	2,76	0,38	0	12,95	226	30,76	1,62

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
01.12.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 153

ЛЮЛЯ - КЕБАБ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ С ЗЕЛЕНЬЮ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Люля - кебаб с томатным соусом с зеленью", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

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)	25	23	31,72	29,2
или фарш говяжий п/ф	23	23	29,2	29,2
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	41,83	36,8	51,13	45
или фарш куриный п/ф	36,8	36,8	45	45
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	40,01	36,8	48,91	45
Лук репчатый очищенный п/ф	6,5	6,5	8	8
Хлеб пшеничный в/с	6,5	6,5	8	8
Вода питьевая для хлеба	6,5	6,5	8	8
Крупа манная	1,63	1,63	2	2
Вода питьевая для крупы	4,25	4,25	5,2	5,2
Соль поваренная йодированная	0,32	0,32	0,4	0,4
Мука пшеничная в/с	5,7	5,7	7	7
Масса полуфабриката:		88		100
Масло подсолнечное рафинированное	1,6	1,6	2	2
Масса готовых изделий:		70		80
Соус томатный с зеленью:				
Томатная паста 23-25%сухих веществ	17,02	16	17,02	16
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Сахар - песок	1,6	1,6	1,6	1,6
Зелень сушеная	0,2	0,2	0,2	0,2
Чеснок свежий	0,46	0,4	0,46	0,4
Вода питьевая	10	10	10	10
Масса соуса томатного с зеленью:		20		20
Выход:		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 мясного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Говядину и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК".

Пук очищенный п/ф поступает в вакуумной упаковке с ШБС.

Банки с томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

У хлеба срезают корки и замачивают в воде.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком и предварительно замоченным хлебом, добавляют крупу манную, воду для крупы, соль, хорошо перемешивают и оставляют для набухания крупы в течение 20-30 минут. Из готовой котлетной массы формуют изделия продолговатой формы в виде колбасок длиной 12-15 см, панируют в муке. Изделия выкладывают в гастроемкость или противень, предварительно смазанные подсолнечным маслом.

Сверху изделия смазывают подсолнечным маслом.

Для соуса все компоненты соединяют, доводят до кипения, вводят мелкорубленный чеснок и зелень сушеную, доводят до кипения.

Первый способ приготовления:

Готовят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 2-5 минут, затем готовят в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

В противень приливают немного воды, накрывают другим противнем и тушат в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 10 минут, затем убирают верхний противень и запекают еще 10 минут при той же температуре до готовности.

Подают с томатным соусом с зеленью.

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 продолговатой формы в виде колбасок, запанированы тонким слоем в муке, покрыты румяной корочкой, панировка целая, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, полито соусом, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность серого цвета, срез серый, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса, вкус в меру соленый, аромат мяса; без привкуса хлеба.

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	
14,1		10		14		202,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,08	14,28	0	0,99	43,71	146,16	30,11	2,41

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

