

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

### ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Омлет натуральный", 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
Яйцо куриное диетическое	2,4 шт	120	3,2 шт	160
Молоко 2,5%жирности	45	45	60	60
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Масса омлетной смеси:</b>		<b>165</b>		<b>220</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5,2	5,2	7	7
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>200</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.

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. Обработывают 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 молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Из яиц готовят яичную массу, добавляют молоко, соль, тщательно размешивают.

Омлетную массу выливают слоем 2,5-3 см в гостроемкость или в лист, смазанную сливочным маслом.

##### 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 180-200 С в течение 10-15 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. Подогреть остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - омлет нарезан квадратной или прямоугольной формы, консистенция мягкая, пышная.

Цвет - поверхность румяная, золотистая, срез светло - желтый.

Вкус и запах - свежеприготовленного омлета, 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	
10,4		10,9		1,8		146,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	0,35	0,22	0,52	74,9	166,9	12,54	1,86

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 № 67

### ОМЛЕТ С СЫРОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Омлет с сыром", 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
Яйцо куриное диетическое	2,43 шт	120	3,24 шт	160
Молоко 2,5%жирности	45	45	60	60
Сыр твердый 45%жирности	15,46	15	20,6	20
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Масса омлетной смеси:</b>		<b>180</b>		<b>240</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	7	7
<b>Выход:</b>		<b>150</b>		<b>200</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.

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 молоком и сыром промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр освобождают от упаковки и натирают на терке.

Из яиц готовят яичную массу, добавляют молоко, соль и тертый сыр, тщательно размешивают.

Омлетную массу выливают слоем 2,5-3 см в гостроемкость или в лист, смазанную сливочным маслом.

##### 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 180-200 С в течение 10-15 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 - омлет нарезан квадратной или прямоугольной формы, консистенция мягкая, пышная.

Цвет - поверхность румяная, золотистая, срез светло - желтый.

Вкус и запах - свежеприготовленного омлета, запеченного сыра, 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	
12,5		13		1,8		174,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	0,41	0,23	1,5	179,12	215,79	15,91	1,83

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 № 33СД

### ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МАСЛОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога с маслом", 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
Творог 5%жирности	129,63	127	172,72	169,5
Крупа манная	15	15	20	20
Яйцо куриное диетическое	0,38 шт	19	0,2 шт	10
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	5,6	5,6
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Ванилин	0,02	0,02	0,026	0,026
Сухари панировочные в/с	3,7	3,7	4,18	4,18
Сметана 10%жирности	6,5	6	8,68	8
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>164</b>		<b>219</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	2,2	2,2	2,9	2,9
<b>Масса готовой запеканки:</b>		<b>150</b>		<b>200</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	7	7
<b>Выход:</b>		<b>150/5</b>		<b>200/7</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.

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. Обработывают 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.

В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, яичную массу, масло сливочное, соль, ванилин, хорошо перемешивают. Приготовленную смесь выкладывают в гостроемкость или в лист, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями, слоем 3-4 см, поверхность разравнивают и смазывают сметаной.

**Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 20-25 минут.

**Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут.

При отпуске поливают доведенным до кипения сливочным маслом.

**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 - порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы, полита сгущенным молоком, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинок непротертого творога.

Цвет - корочка золотисто - желтая или светло - коричневая, срез слегка желтоватый.

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус с кислинкой, с привкусом сливочного масла.

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	
91,66		9,82		9,82		232,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,04	1,4	0,03	0,82	83	134,09	15,92	0,39

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 № 34СД

### ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С КУРАГОЙ С МАСЛОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Пудинг из творога с курагой с маслом", 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
Творог 5%жирности	183,67	180	229,59	225
Яйцо куриное диетическое	0,2 шт	10	0,25 шт	12,5
Масло сливочное 72,5%жирности	10	10	12,5	12,5
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Ванилин	0,02	0,02	0,03	0,03
Курага	21,05	20	26,31	25
Сухари панировочные в/с	5	5	6,2	6,2
Сметана 10%жирности	8,69	8	10,86	10
<b>Масса полуфабриката:</b>		<b>224</b>		<b>280</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	3,2	3,2	4	4
<b>Масса готового пудинга:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	7	7	8	8
<b>Выход:</b>		<b>200/7</b>		<b>250/8</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.

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 со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Курагу перебирают, замачивают в теплой воде, оставляют для набухания, воду сливают, обсушивают и нарезают тонкой соломкой.

В протертый творог добавляют растертые яичные желтки, масло сливочное, соль, ванилин, подготовленную курагу.

Массу тщательно перемешивают, вводят аккуратно взбитые в густую пену белки, перемешивая сверху вниз. Полученную смесь выкладывают в гостроемкость или в лист, смазанный сливочным маслом и, посыпанный сухарями, слоем 3-4 см, поверхность разравнивают и смазывают сметаной.

#### **Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 20-25 минут.

#### **Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут.

При отпуске поливают сливочным маслом, доведенным до кипения.

### **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 - порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы, полита маслом, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинок непротертого творога, на срезе кусочки кураги.

Цвет - корочка золотисто - желтая или светло - коричневая, срез слегка желтоватый.

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус кисломолочный, аромат ванилина, с привкусом кураги.

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	
15,2		14		8,2		218,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,04	0,63	0,02	0,6	88,5	147,89	18,69	0,4

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 № 35СД

### КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ БЕЗ САХАРА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша ячневая молочная с маслом", 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
Крупа ячневая	45	45	56,25	56,25
Соль поваренная йодированная	2	2	3	3
Молоко 2,5%жирности	170	170	212,5	212,5
<b>Масса каши:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
<b>Выход :</b>		<b>200/5</b>		<b>250/8</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.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Крупу промывают теплой водой, удаляют посторонние примеси.

Упаковки с молоком или банки со сгущенным молоком обрабатывают согласно инструкции по обработке консервированной продукции или потребительской упаковки.

Молоко доводят до кипения, растворяют соль, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, при постоянном помешивании.

При отпуске добавляют сливочное масло, доведенное до кипения.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться ниже температуры раздачи не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - зерна частично разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняет форму, каша полита маслом.

Цвет - светло - серый.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для крупы данного вида, с привкусом молока, масла.

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	
4,26		3,63		16,82		125,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,06	0	0,01	0,35	25,09	75,38	10,95	0,42

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  
05.08.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36СД

### КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ БЕЗ САХАРА 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Каша овсяная молочная с маслом", 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
Крупа овсяная	27	27	34	34
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Молоко 2,5%жирности	185	185	230	230
<b>Масса каши:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	8	8
<b>Выход :</b>		<b>200/5</b>		<b>250/8</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.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко доводят до кипения, растворяют соль, и всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, при постоянном помешивании. При отпуске добавляют сливочное масло, доведенное до кипения.

## 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 - зерна частично разварены, не разделяются, каша выложена горкой, сохраняет форму,

полита маслом.

Цвет - сероватый.

Вкус и запах - приятные, ярковыраженные, характерные для крупы данного вида, с привкусом молока и масла.

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	
3,76		4,25		9,86		119,28	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,11	0	0,01	0,44	23,3	86,12	28,27	0,97

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.