

14.04.21/2



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 04 21 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 31

«СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп молочный с макаронными изделиями», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях 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	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Макаронные изделия	8,7/13,92	10	10	16	16
2.Сахар	1,19/1,59	1,2	1,2	1,6	1,6
3.Молоко 2,5% жирность	9,9/13,2	90	90	120	120
4.Вода		60	60	80	80
или					
5.Молоко сухое		10,8	10,8	14,4	14,4
6.Вода (для восстановления молока сухого)		81	81	108	108
или					
7.Молоко сгущенное		34,2	34,2	45,6	45,6
8.Вода (для восстановления молока сгущенного)		55,8	55,8	74,4	74,4
9.Сахар		0,6	0,6	0,7	0,7
10.Масло сливочное 72,5% жирн	1,13/1,5	1,5	1,5	2	2
Всего сухих веществ:	20,92/30,21				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды,

варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, за 5 минут до готовности кладут масло сливочное и кипятят 5 минут.

Примечание: восстановленное молоко для приготовления блюд используется в исключительных случаях.

Разведение сухого молока: сначала в порошок вливают немного кипяченой воды (температура 35-40°C; при более высокой температуре белки молока свертываются и теряют свойства набухать и растворяться), тщательно перемешивают до однородной полужидкой массы, затем постепенно вливают остальную воду.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... + 65°C. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 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 - форма макаронных изделий сохранена.

Цвет - белый.

Вкус и запах - вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

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 (выход 150г./200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
3,5/4,93		3,04/3,4		11,46/17,96		87,2/118,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,06	0,06/0,19	17,2/20			12,5/19,4	71,8/123	0,2/0,38

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.