

14.09.2017

Утверждаю:
Директор МБУ «Комбинат питания»
А.С. Коряков
20.09.2017 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

«КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ОВОЩАМИ

С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофельная запеканка с овощами с соусом молочным», 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. Картофель:					
молодой до 01.09.		168,8	135	202,6	162,1
с 01.09 по 31.10.	28,89/34,69	180	135	216,1	162,1
с 01.11. по 31.12.		192,9	135	231,6	162,1
с 01.01. по 28.02., 29.02.		207,7	135	29,4	162,1
с 01.03.		225	135	270,2	162,1
Масса отварного протёртого картофеля:		-	130	-	157
2. Яйцо для картофельной массы:	1,55/1,55	1/6,7 шт.	6	1/6,7 шт.	6
3. Капуста белокочанная	2,88/3,84	37,5	30	50	40
4. Масло сливочное 72,5% жирн	4,5/4,5	6	6	6	6
5. Яйцо	2,07/2,07	1/5 шт.	8	1/5 шт.	8
Масса фарша:		-	30	-	38
6. Сметана 15% жирн.	1,01/1,01	4,5	4,5	4,5	4,5
7. Сухари панировочные	4,01/4,01	4,5	4,5	4,5	4,5
Масса полуфабриката:		-	169	-	204
Соус молочный:		-	30	-	30
8. Молоко 2,5% жирн.	3,3/3,3	30	30	30	30
9. Мука пшеничная в/с	1,29/1,29	1,5	1,5	1,5	1,5
10. Масло сливочное 72,5% ж.	1,13/1,13	1,5	1,5	1,5	1,5
11. Сахар	0,29/0,29	0,3	0,3	0,3	0,3
Всего сухих веществ:	50,92/57,68	-	150/30	-	180/30
Выход:		-		-	

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – поверхность запеканки без трещин. Консистенция молочного соуса жидкой сметаны, однородная.

Цвет – на разрезе серовато-белый, корочка золотисто-коричневая. Соус белого цвета с кремовым оттенком.

Вкус и запах – консистенция мягкая, сочная. Вкус умеренно солёный, запечённого картофеля. Запах запечённого картофеля и капусты. Запах и вкус соуса молочный.

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 150/30; 180/30)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
10,52/12,6		7,75/8,11		19,94/23,88		191,92/218,91	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,095/0,11	0,09/0,11	95,2/114	30,9/37,1	80,7/96,8	38,6/46,3	114/137	1,05/1,16

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.