

14.04.2022

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

« 20 22 »



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

«КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каши гречневая рассыпчатая с овощами», 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. Крупа гречневая	34,4/55,3	40	40	64,3	64,3
2. Вода		62	62	100	100
3. Соль йодированная	1,19/1,49	1,2	1,2	1,5	1,5
Масса каши:		-	84	-	135
4. Морковь до 01.01.	2,89/0,85	32	25,6	9,4	7,5
Морковь с 01.01.		34,1	25,6	10	7,5
5. Лук репчатый	3,58/1,4	30,5	25,6	11,9	10
6. Масло сливочное 72,5% жирн.	3,75/4,5	5	5	6	6
или					
Масло растительное		5	5	6	6
Масса пассерованной моркови:		-	17	-	5
Масса пассерованного лука:		-	13	-	5
7. Масло сливочное	3,75/4,5	5	5	6	6
Всего сухих веществ:	49,56/68,04				
Выход:		-	120	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Морковь перебирают, моют, очищают. Лук репчатый очищают, срезая у луковицы донышко и шейку, удаляя сухие листья. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, ситок.

Крупу перебирают, промывают. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть при умеренном нагреве; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Подготовленные овощи (лук, морковь) нарезают мелким кубиком или мелкой соломкой, пассеруют (10-20 минут при температуре 100-110°C).

В готовую кашу добавляют растопленное сливочное масло, пассерованные овощи и прогревают при температуре 100°C в течение 5-10 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... +65°C. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогретые блюда ниже температуры раздачи не допускаются.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – зёрна крупы набухшие, хорошо отделяются друг от друга. Нарезка овощей аккуратная, форма нарезки сохранена. Овощи распределены равномерно.

Цвет – соответствует цвету крупы.

Вкус и запах – свойственны входящим в состав продуктам, зёрна мягкие.

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

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,87/4,8		7,22/9,0		20,56/26,2		155/215	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,2/0,29	0,05/0,14	54,8/68,5	2,84/1,38	20,3/17,9	73,3/133	107/202	1,32/2,44

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»


Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»


Шулакова О.В.