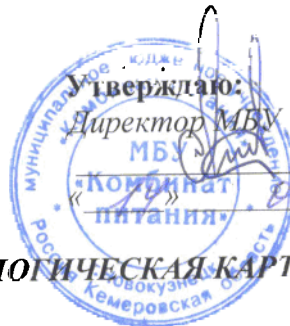


14.04.21 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 38

«МАМИНА КАШКА С ФРУКТАМИ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мамина кашка с фруктами», 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 манная	12,04/17,2	14	14	20	20
2. Молоко 2,5% жирность	9,02/11,99	82	82	109	109
3. Вода		55	55	73	73
4. Сахар	2,99/3,99	3	3	4	4
5. Масло сливочное 72,5% жирн.	2,25/3,0	3	3	4	4
6. Фрукты свежие:					
яблоки или	4,1/4,1	35,7	25/20*	35,7	25/20*
бананы или	5,77/5,77	37	22,2/20*	37	22,2/20*
сироп фруктово-ягодный		20	20	20	20
Всего сухих веществ:	30,4/40,28				
Выход:		-	150/20	-	200/20

*масса готовых фруктов.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Бананы тщательно промывают под проточной водой, очищают от кожуры и нарезают мелким кубиком. Яблоки перебирают, тщательно промывают под проточной водой, удаляют семенное гнездо, очищают от кожуры, нарезают кубиком. Крупу манную перебирают, просеивают, удаляя посторонние примеси. Молоко доводят до кипения, добавляют йодированную соль, сахар. Когда смесь закипит, быстро всыпают при непрерывном помешивании, тонкой струйкой манную крупу. Варят 15 минут. За 5 минут до окончания варки добавляют нарезанные яблоки или бананы, кипящее масло сливочное, перемешивают и продолжают варить в течение 5 минут. Сироп фруктово-ягодный

поливают при подаче каши. Манная крупа заваривается через 20-30 секунд и если не всыпать крупу за это время, то образуются комочки.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже +60...+65°C. Подают в тарелке для вторых 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 – Консистенция текучая, жидкая с мякотью фруктов. Зерна крупы полностью набухшие. При подаче с сиропом на поверхности каши присутствует фруктово-ягодный сироп.

Цвет – бело-кремовый.

Вкус и запах – присутствует запах банана или яблока. Не допускается посторонние привкусы и запахи, в том числе пригорелых молока и каши. Зерна крупы полностью набухшие.

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 150/20г; 200/20г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
3,74/4,99		4,26/5,12		19,5/25,36		130,4/163,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,03/0,04	0,04/0,05	24,7/32,9	2,49/3,32	101/135	12,8/17,1	68,8/91,7	0,45/0,6

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.