

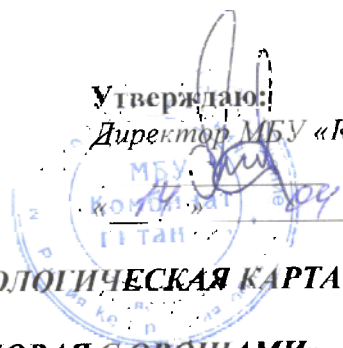
14.09.21г

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 21 г



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62**

**«КАША ПЕРЛОВАЯ С ОВОЩАМИ»**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Каши перловая 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 перловая                   | 18,92/26,14                    | 22   | 22         | 30,4      | 30,4       |
| 2. Вода                             |                                | 81   | 81         | 112       | 112        |
| 3. Соль йодированная                | 1,59/1,99                      | 1,6  | 1,6        | 2         | 2          |
| <b>Масса каши:</b>                  |                                | -  | <b>100</b> | -         | <b>138</b> |
| 4. Морковь до 01.01.                | 1,76/1,24                      | 18,4                                       | 14,7       | 12,9      | 10,3       |
| Морковь с 01.01.                    |                                | 19,6                                       | 14,7       | 13,7      | 10,3       |
| 5. Лук репчатый                     | 2,8/1,4                        | 23,8                                       | 20         | 12        | 10         |
| 6. Масло сливочное 72,5% жирн.      | 4,5/5,25                       | 6  | 6          | 7         | 7          |
| или                                 |                                |  |            |           |            |
| Масло растительное                  |                                | 6  | 6          | 7         | 7          |
| <b>Масса пассерованной моркови:</b> |                                | -  | <b>10</b>  | -         | <b>7</b>   |
| <b>Масса пассерованного лука:</b>   |                                | -  | <b>10</b>  | -         | <b>5</b>   |
| <b>Всего сухих веществ:</b>         | <b>29,57/36,02</b>             |  |            |           |            |
| <b>Выход:</b>                       |                                | -  | <b>120</b> | -         | <b>150</b> |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Морковь перебирают, моют, очищают. Очищенную морковь повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

У репчатого лука срезают донце и шейку и очищают от сухих чешуек. Очищенный лук промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Крупу перловую перебирают, промывают, замачивают в течение 30 минут. В кипящую воду кладут крупу перловую, доводят до кипения и сливают воду (для удаления горечи и мутности). В подготовленную крупу вливают кипящую воду, добавляют соль и варят до загустения при слабом кипении, периодически помешивая. Подготовленный лук репчатый, морковь нарезают мелким кубиком или соломкой. Нарезанные овощи пассеруют на масле (часть от нормы) 10-20 минут при температуре 100-110°C. Когда каша загустеет, добавляют пассерованные овощи, оставшуюся часть масла и доводят до готовности при умеренном нагреве под закрытой крышкой (5-7 минут)

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... + 65°С. 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 – зёрна крупы набухшие, хорошо отделяются друг от друга, мягкие. Консистенция вязкая однородная. Нарезка овощей аккуратная, форма нарезки сохранена. Овощи распределены равномерно. Цвет – соответствует цвету крупы. Вкус и запах – Вкус и запах свойственный крупе и пассерованным овощам. Консистенция овощей мягкая, нарезка сохранена. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

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

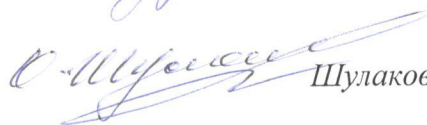
| Белки, г     |           | Жиры, г   |          | Углеводы, г              |           | Калорийность, ккал |           |
|--------------|-----------|-----------|----------|--------------------------|-----------|--------------------|-----------|
| 2,42/2,97    |           | 4,07/4,77 |          | 15,88/25,5               |           | 109,83/130,7       |           |
| Витамины, мг |           |           |          | Минеральные вещества, мг |           |                    |           |
| B1           | B2        | A         | C        | Ca                       | Mg        | P                  | Fe        |
| 0,04/0,05    | 0,02/0,03 | 0/0       | 2,74/1,5 | 20/19,1                  | 17,2/17,5 | 71,1/98            | 0,67/0,71 |

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»



Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»



Шулакова О.В.