

14.04.2022



Утверждаю:
Директор МБУ «Комбинат питания»
А.С. Коряков
«Комбинат питания» 20.04.2022 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 36

«КАША ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каши из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая», 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 «Геркулес»	19,36/27,28	22	22	31	31
2. Сахар	1,99/2,69	2	2	2,7	2,7
3. Вода		51	51	68	68
4. Молоко 2,5% жирность	8,47/11,22	77	77	102	102
или					
5. Молоко сухое		9,2	9,2	12,2	12,2
Вода (для восстановления сухого молока)		69	69	92	92
или					
6. Молоко сгущенное		29,3	29,3	38,8	38,863
Вода (для восстановления молока сгущенного)		48	48	63	63
7. Сахар		0,9	0,9	1,2	1,2
8. Масло сливочное 72,5% жирн.	3/3,75	4	4	5	5
Всего сухих веществ:	30,82/44,94				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупа «Геркулес» - дробленая, поэтому ее не промывают.
Потребительскую упаковку (пакет) с молоком перед вскрытием промывают водой, протирают ветошью.

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль йодированную, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут. За 5 минут до окончания варки в кашу добавляют сливочное масло, перемешивают и кипятят 5 минут.

Приготовление в пароконвектомате: В гасстроемкость выкладывают крупу «Геркулес», добавляют молоко, воду, соль йодированную, сахар и приготавливают в пароконвектомате в режиме «пар» (100% пар), температура 100°C в течение 20-30 минут. За 5 минут до готовности каши кладут сливочное масло. Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

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.

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

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 – каша растекается на тарелке.

Цвет – цвет белый с сероватым оттенком.

Вкус и запах – хлопья мягкие, не допускаются посторонние запахи и привкусы.

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.

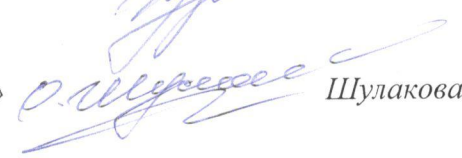
7.ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
4,67/4,77		5,44/7,0		17,6/23,3		138,04/165,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,07/0,09	0,08/0,1	27,2/36,3	0,46/0,61	79,5/106	29,2/38,9	113/150	0,48/0,64

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.