

14.09.2019.

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.09.2019 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

КАША «АССОРТИ» НА МОЛОКЕ.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Каши «Ассорти» на молоке**, 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	3,01/4,73	3,5	3,5	5,5	5,5
2. Крупа рисовая	3,01/4,73	3,5	3,5	5,5	5,5
3. Геркулес (хлопья овсяные)	3,08/4,84	3,5	3,5	5,5	5,5
4. Вода		31,7	30	47,5	45
5. Молоко 2,5% жирность	4,95/7,81	47,3	45	71	67,5
или					
Молоко сухое		5,7	5,7	8,5	8,5
6. Вода (для восстановления молока сухого)		42,8	42,8	63,8	63,8
7. Сахар		2,5	2,5	3	3
или					
Молоко сгущенное		18	18	27	27
8. Вода (для восстановления молока сгущенного)		29,4	29,4	44	44
9. Сахар		1,2	1,2	1,4	1,4
10. Масло сливочное 72,5% жирн.	1,88/2,25	2,5	2,5	3	3
Всего сухих веществ:	15,93/34,36				
Выход:		-	100	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Потребительскую упаковку (пакет или банку) с молоком перед вскрытием промывают водой, протирают ветошью.

Крупу гречневую, рисовую тщательно перебирают от посторонних примесей. Перед использованием промывают под проточной водой. Подготовленную крупу (рис, гречка) смешивают и закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар, всыпают геркулес, непрерывно помешивая, добавляют растопленное сливочное масло и варят при слабом кипении до готовности.

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°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 растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие.

Цвет – цвет с серовато-кремовым оттенком.

Вкус и запах – не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши, вкус слегка сладковатый.

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	
2,02/3,52		2,49/4		13,01/17,4		73,88/117,68	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,04/0,06	0,08/0,12	14,5/21,8	0,27/0,4	57,48/86,3	19,57/29,4	68,4/103	0,45/0,68

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.