

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24 СД

БОРЦ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ

БЕЗ САХАРА

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Борщ с мясом и сметаной", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

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	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	26,95	24,8	33,69	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	1,87	1,5	2,25	1,8
Морковь с 1 января по 1 июня	2	1,5	2,4	1,8
Лук репчатый	1,78	1,5	2,14	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
Масса отварной нарезанной говядины:		12		15
Масса готового мясного бульона:		136		170
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	31,25	25	38,75	31
Свекла с 1 января по 1 июня	18,75	25	41,33	31
Капуста б/к свежая	16	12,8	19,37	15,5
Картофель с 1 сентября по 31 октября	17,06	12,8	20,66	15,5
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	18,28	12,8	22,14	15,5
Картофель с 1 января по 28 февраля	19,69	12,8	23,84	15,5
Картофель с 1 марта	21,33	12,8	25,83	15,5
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	10	8	12,5	10
Морковь с 1 января по 1 июня	10,66	8	13,33	10
Лук репчатый	9,52	8	11,9	10
Паста томатная 23-25%сухих веществ	3,72	3,5	4,57	4,3
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Масло сливочное 72,5%жирности	4	4	5	5
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,12	0,12
Кислота лимонная	0,2	0,2		
Лист лавровый	0,05	0,05		
Зелень сушеная	0,2	0,2		
Соль поваренная йодированная	2	2		
Сметана 10%жирности	21,72	20		
Выход:		400		

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ". Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни, с повреждениями, дефектами, а также

посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки клубнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Картофель нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3 см.

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Капусту сортируют, кочаны должны быть здоровыми, целыми, чистыми, плотной консистенции, без признаков порчи.

С капусты снимают верхние листья (3-4 листа), моют, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, вырезают кочерыжку, нарезают на крупные куски.

Подготовленную капусту нарезают на специальном резательном оборудовании (напольном или настольном) с помощью специальной насадки: терка или нарезают вручную.

Свеклу предварительно замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений.

После мойки корнеплоды очищают от кожуры на очистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Подготовленную свеклу нарезают на специальном резательном оборудовании соломкой размером 0,5*0,5*3 см или вручную трут на терке.

Банки с томатной пастой и сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Нарезанную соломкой свеклу тушат на сливочном масле с добавлением томатной пасты, за 10-15 минут до окончания добавляют лимонную кислоту.

Подготовленную говядину закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварную говядину, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают нарезанную капусту и варят 5-8 минут, добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, тушеную свеклу, варят 15-20 минут.

В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную нарезанную кубиком говядину, варят 5-7 минут, добавляют сметану и варят еще 5-7 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (капуста нарезана соломкой, лук и картофель - кубиком, морковь и свекла - соломкой) не переварены, на поверхности сметана и зелень.

Цвет - малиново - красный, жир на поверхности оранжевого цвета.

Вкус и запах - кисло - сладкие, характерные для овощей и специй, без привкуса сырой свеклы.

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 (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,057	3,68	3,49	63,9

Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,02	4,96	0,003	0,55	25,5	30,6	11,4	0,5

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.