

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Картофель запеченный", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений 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	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель с 1 сентября по 31 октября	233,33	175	280	210
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	250	175	300	210
Картофель с 1 января по 28 февраля	269,23	175	323,07	210
Картофель с 1 марта	291,66	175	350	210
или картофель очищенный кубик замороженный (промышленного производства)	184,21	175	221,05	210
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,5	1,5	1,8	1,8
Выход:		150		180

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

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.

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

Картофель нарезают ломтиком или кубиком 1,5 * 1,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Первый способ приготовления:

Картофель выкладывают в гастроемкости, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в пароконвектомате при температуре 160 С в режиме "Конвекция" в течение 20-25 минут. При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

Второй способ приготовления:

Картофель выкладывают в листы, смазанные подсолнечным маслом, солят, запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 20-25 минут. При использовании замороженного очищенного картофеля промышленного производства, освобождают от упаковки и далее готовят как описано выше.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 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 - нарезанный ломтиками или кубиками запеченный картофель сохранил форму нарезки, с легкой румяной корочкой.

Цвет - корочка золотистая, на срезе от желтого до светло-коричневого.

Вкус и запах - характерные для запеченного картофеля, вкус в меру соленый.

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	
2,1		3		11,7		81,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,112	16,87	0	3,69	10,84	63,07	23,55	10,6

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.