

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 132

СВЕКЛА ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Свекла тушеная с яблоками", 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
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	71,87	57,5/50*	119,37	95,5/83*
Свекла с 1 января по 1 июня	76,66	57,5/50*	127,33	95,5/83*
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,8	0,8
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,16	0,16
Яблоки свежие	13,33	10	22,12	16,6
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Выход:		60		100

* - масса вареной и нарезанной свеклы.

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.

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.

Свеклу выкладывают в гастроемкость и варят до готовности

в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут в режиме "Пар", или варят в наплитной посуде до готовности, отвар сливают, охлаждают.

Яблоки промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. У яблок удаляют семенные гнезда и нарезают тонкой соломкой, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Свеклу заправляют солью, лимонной кислотой, соединяют с нарезанными яблоками, добавляют масло, доводят до кипения, тушат 2-3 минуты. Охлаждают, порционируют по весу в салатники.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С . Хранение заправленных салатов не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свекла и яблоки нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки.

Цвет - свойственный входящим в состав закуски продуктам.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

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	
1,3		10,2		9,2		132,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,02	8,28	0,3	0,18	46,55	41,41	17,44	1,37

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.