

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20СД

### СЛОЖНЫЙ ГАРНИР "№1"

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Сложный гарнир "№1", 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		Расход сырья и продуктов	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель с 1 сентября по 31 октября	158,66	119	158,66	119
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	170	119	170	119
Картофель с 1 января по 28 февраля	183,07	119	183,07	119
Картофель с 1 марта	198,33	119	198,33	119
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0,8	0,8
Масло сливочное 72,5%жирности	6	6	6	6
<b>Масса отварного картофеля:</b>		<b>100</b>		<b>100</b>
<b>Овощи тушеные:</b>				
Капуста цветная свежемороженая	42,1	40	67,36	64
Фасоль стручковая свежемороженая	26,31	25	42,1	40
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	16	32,5	26
Морковь с 1 января по 1 июня	21,33	16	34,66	26
Лук репчатый	16,66	14	26,19	22
Масло подсолнечное рафинированное	7	7	11	11
<b>Масса пассерованных овощей:</b>		<b>15</b>		<b>24</b>
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Лист лавровый	0,02	0,02	0,04	0,04
<b>Масса тушеных овощей:</b>		<b>50</b>		<b>80</b>
<b>Выход:</b>		<b>100/50</b>		<b>100/80</b>

#### 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.

Масло освобождают от упаковки, выкладывают в емкость с маркировкой масло сливочное, доводят до кипения в наплитной посуде.

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".

Лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

#### **Первый способ приготовления:**

Картофель выкладывают в перфорированные гасстроемкости, солят, варят в пароконвектомате при температуре 100 С в режиме "Пар" в течение 30 минут.

Брокколи и фасоль размораживают, выкладывают в гасстроемкость, смазанную подсолнечным маслом, тушат в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 140 С до мягкости в течение 10-15 минут, добавляют пассерованные лук и морковь, соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

#### **Второй способ приготовления:**

Картофель варят в подсоленной воде до готовности. Отвар сливают.

Брокколи и фасоль размораживают, тушат с добавлением подсолнечного масла до мягкости, добавляют пассерованные лук и морковь, соль, лист лавровый, тушат еще 3-5 минут.

При подаче картофель заправляют сливочным малом, доведенным до кипения, укладывают горкой, рядом укладывают тушеные овощи.

### **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 - готовый картофель заправлен сливочным маслом, консистенция рассыпчатая; рядом уложены горкой тушеные овощи, форма нарезки сохранена.

Цвет - картофеля от кремового до белого, тушеных овощей - зеленый.

Вкус и запах - свежеприготовленного картофеля с ароматом сливочного масла, вкус в меру соленый, тушеных овощей - соответствует овощам, входящим в блюдо.

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	
4,24		11,528		23,31		213,95	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe

0,07	25,25	0	0,47	35,21	46,27	19,3	0,89
------	-------	---	------	-------	-------	------	------

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.