

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

\_\_\_\_\_ А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

### СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Суп картофельный с фасолью", 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
<b>Масса отварной нарезанной говядины:</b>		<b>12</b>		<b>15</b>
<b>Масса готового мясного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Картофель с 1 сентября по 31 октября	36	27	45,33	34
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	38,57	27	48,57	34
Картофель с 1 января по 28 февраля	41,53	27	52,3	34
Картофель с 1 марта	45	27	56,66	34
Фасоль бобовая	8	16,6*	10	20,8*
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
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

\* - масса отварной фасоли.

#### 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.

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, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают кубиком размером 1\*1 см на резательном оборудовании или вручную,

для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см на резательном оборудовании или вручную, 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, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см на резательном оборудовании или трут на терке с маркировкой "СО".

Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Фасоль перебирают, промывают, варят до готовности.

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 добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, добавляют предварительно сваренную фасоль, пассерованные овощи, варят еще 15-20 минут, в конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, отварную кубиком говядину и варят 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 (лук, картофель, - кубиком, морковь - соломкой), не переварены.

Цвет - бульон светло - серый, жир на поверхности желтого цвета.

Вкус и запах - вареной говядины, картофеля, фасоли и пассерованных овощей.

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	
3,4		2,7		4,4		55,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,06	3,6	0	0,15	28,52	63,44	17	0,77

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.