

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26СД

### СВЕКЛА ОТВАРНАЯ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Свекла отварная", 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
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	86,25	69/60*	143,75	115/100*
Свекла с 1 января по 1 июня	92	60*	153,33	115/100*
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное		5		8
<b>Выход:</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

\* - масса отварной очищенной 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 кубиком размером 1\*1 см или нарезают вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

##### **Первый способ приготовления:**

Нарезанную свеклу выкладывают в перфорированную гастроемкость и варят в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 20-30 минут до готовности.

##### **Второй способ приготовления:**

Нарезанную свеклу выкладывают в наплитную посуду, приливают воду и варят на медленном огне до готовности.

Свеклу охлаждают, нарезают кубиком и заправляют подсолнечным маслом, подают в салатнике.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - свекла нарезана кубиком, сохранила форму нарезки.

Цвет - бордовый.

Вкус и запах - вареной свеклы с подсолнечным маслом.

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	
1,42		8,2		8,2		112	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,2	95	0	0	361,6	209	409,8	13,4

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.