

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ С СЫРОМ И МАСЛОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Макароны отварные с сыром и маслом", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Макаронные изделия	65	65	78	78	86,7	86,7
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5	0,53	0,53
Вода питьевая	440	440	530	530	586	586
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	6	6	6,7	6,7
Сыр твердый 45%жирности	5,15	5	6,18	6	6,86	6,7
Выход:		150		180		200

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.

Сливочное масло доводят до кипения и кипятят 5-7 минут.

Упаковки с сыром промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр натирают на терке.

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде в соотношении 1:6.

Готовые макаронные изделия откидывают без последующей промывки.

Посыпают тертым сыром, перемешивают.

При отпуске поливают сливочным маслом, доведенным до кипения.

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 - макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, посыпаны сыром.

Цвет - от светло - кремового до кремового.

Вкус и запах - свойственные вареным макаронным изделиям, с выраженным привкусом сыра.

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	
5,1		3,5		26,8		158,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,07	0,03	0,02	1,78	84	78,67	16,72	0,84

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий  Тюкаева С. А.

Главный технолог  Хохлова С. Ю.

