

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Школьное питание»
И.Ф. Загидуллина

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ № 302**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания пр общеобразовательных школах, 2004 г.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда(изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	250	250
Вода	800	800
Соль	10	10
Масса каши		970
Масло сливочное		35
Выход:		1000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 г

Белки, г	3,0
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	14,9
Эп. ценность, ккал	114

Ca (мг)	22
Mg (мг)	20
Fe (мг)	1,8
C (мг)	-

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В кипящую воду кладут перебранную крупу, добавляют соль, масло сливочное и варят при слабом кипении, периодически помешивая, до тех пор пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ:

Подают как гарнир к мясным, рыбным блюдам. Температура подачи $+65^{\circ}\text{C}$, срок годности на мармите или плите не более 2 часов.

ТРЕБОВАНИЯ КАЧЕСТВА:

Внешний вид – зерна крупы полностью набухшие и хорошо разваренные.

Цвет – коричневый

Вкус и запах – в меру соленый, свойственный данной крупе.

Консистенция – густая, при температуре $+60-70^{\circ}\text{C}$ держится на тарелке горкой

ТРЕБОВАНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

Органолептические показатели:

Внешний вид – зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены.

Цвет, вкус и запах – характерные данному виду крупы, без затхлого.

Консистенция – однородная.

Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)	32,0 – 36,04
Массовая доля жира, % (не менее)	2,92-3,66

Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более	3 1x10
Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г	1,0
Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г	1,0
Proteus не допускается в массе продукта, г	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г	25,0

Зав. производством



Расчет

08.04.22 пятница

обед большие 200ч

суп картоф.с горох.со свин200/15			
170ч	норма	литраж	итого
картоф.	200	34	6800
горох	80	34	2720
морков	40	34	1360
лук очи	40	34	1360
масло р	20	34	680
вода	700	34	23800
мясо пф	25	170	4250
мясо от	15	170	2550
зелень	1	170	170
сок разливной			
	норма	кол-во	итого
	200	200	40000

гуляш из свинины 60/60			
	норма	кол-во	итого
свинина	89	200	17800
лук	12	200	2400
масло р	5	200	1000
томат	11,5	200	2300
мука	3,8	200	760
вода	72	200	14400
соль	1	200	200
греча вязкая 1/180			
	норма	кол-во кг	итого
греча .	250	36	9000
соль	10	36	360
масло с	35	36	1260
вода	800	36	28800
масса каши	970	36	34920