

«Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген.директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»

**Технико-технологическая карта №395. Для
«Каша гречневая с овощами»**



1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша перловая с овощами», вырабатываемое и реализуемое в ООО «Кировский комбинат школьного питания» (кулинарный цех комбината, пищеблоки школ и детских садов.)

2. Требования к сырью.

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Каша перловая с овощами», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа перловая или каша гречневая	32 45,4	32 45,4	40 56,8	40 56,8
<i>Масса готовой каши</i>	-	100	-	120
Морковь свежая до 01.01. с 01.01.	25 26,7	20	31,2 33,3	25
Лук репчатый	19	16	23,8	20
Масло сливочное	2,8	2,8	3,5	3,5
Масло растительное	1,6	1,6	2	2
Соль	1,6	1,6	2	2
Выход	-	120	-	150

3. Технология приготовления.

Лук репчатый мелко нарезают, морковь нарезают мелкими кубиками, затем овощи пассеруют. Подготовленную гречневую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Всплывшие зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время каша приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Затем готовую кашу перемешивают с пассерованными овощами и прогревают. Температура подачи 60-65°C.

4. Требования к качеству.

Внешний вид : зерна крупные, целые, хорошо набухшие, легко разделяются, овощи сохранили форму, гарнир уложен горкой.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция : мягкая, однородная, рассыпчатая.

Вкус: гречневой каши и овощей.

Запах: аромат гречневой каши и овощей.

Каша гречневая с овощами 120 гр

Пищевая и энергет ценность	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 4,03	А- 2,43	Са-24,11
Ж- 6,25	В1-0,135	Mg- 66,3
У- 18,29	В2-0,073	Р- 101,94
Э.Ц- 145,5	С- 0,95	Fe- 2,28

Каша гречневая с овощами 150 гр

Пищевая и энергет ценность	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 4,82	А- 3	Са-28,86
Ж- 7,67	В1-0,162	Mg- 79,62
У- 21,86	В2-0,094	Р- 121,75
Э.Ц- 175,8	С- 1,06	Fe- 2,73

Руководитель производства



Сапрыкина М.А