

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 303

Каша вязкая (пшеничная)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша вязкая (пшеничная)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты используемые для приготовления блюда «Каша вязкая(пшеничная)», 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.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа пшеничная	50	50
Вода	157,2	157,2
Масса готовой каши	-	190
Масло сливочное	10	10
ВЫХОД блюда	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. Кашу варят, периодически помешивая, пока не загустеет. Посуду закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом до упревания каши до готовности. При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются, каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Консистенция: вязкая.

Цвет: каши пшеничной – от желтого до кремового.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша вязкая (пшеничная)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша вязкая (пшеничная)» на выход 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,3	5,6	39,1	224

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,03	0	0	0,26

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
15,6	100,95	21,6	1,7	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____