

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Каша жидкая молочная из манной крупы

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша жидкая молочная из манной крупы», 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 жидкая молочная из манной крупы», 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 манная	37,2	37,2
Вода	90	90
Молоко	120	120
Сахар	7,2	7,2
Масса каши	-	240
Масло сливочное	10	10
Выход с маслом:	-	250
ВЫХОД блюда		250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут.

Кашу отпускают с 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 крупы полностью разваривались, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Каша жидкая молочная из манной крупы» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Каша жидкая молочная из манной крупы» на выход 250г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,3	12,7	38,4	299,00

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,17	1,17	58,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
133,77	118,19	20,30	0,47	0,0	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 _____