**Технологическая карта МКОУ «Гутатлинская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда):  **КАША ГРЕЧНЕВАЯ**

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на гречку отварную рассыпчатую,  и реализуемая в общеобразовательном учреждении.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, 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 | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|  | 1 порция | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Гречка | 40 | 40 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Соль | 2 | 2 |
| Выход | 100,0 | |

**4. Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, затем  перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой  и дают упреть  около 2,5 часов.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе  или подают отдельно в стакане. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — гречка  полностью  разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах —  запах свойственный отварной гречке и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.