

ПОТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ ООШ № 17
 имени А.И. Котова г. Славянского
 Л.А. Андриевская
 01 сентября 2023 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рагу из овощей

1 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рагу из овощей», 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.).

2 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель ¹ (с 1 марта)	83,3/	50
или картофель (до 1 сентября)	62,5	50
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	66,7	50
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	71,4	50
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	76,9	50
Морковь (до 1 января)	17,5/14 ²	9,5
или морковь (с 1 января)	18,7/14 ²	9,5
Лук репчатый	6/5 ²	2,3
Репи	21,6/16 ²	12,8
или брюква	20,8/16 ²	12,8
Капуста свежая белокочанная	29,5/23 ²	21
<i>Для соуса:</i>		
Лук репчатый	11,9	10
Вода	47	46
Мука пшеничная	1,5	1,5
Лавровый лист	0,03	0,03
Перец черный горошком	0,01	0,01
<i>Масса рагу</i>	-	145
Масло сливочное	5	5
Выход	-	150

¹ при отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

² в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов.

3 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Нарезанные дольками или кубиками картофель и корни припускают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом.

4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: картофеля, овощей – мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Вкус: умеренно соленый, слегка острый.

5.2 Микробиологические показатели блюда «Рагу из овощей» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,19	13,61	10,65	173,85

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,07	0,07	15,49	0,57	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
46,00	55,71	20,13	0,74	0,35	0,02