|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ И СУБПРОДУКТАМИ/ СЕРДЦЕ** **ГОВЯЖЬЕ/** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |
| Номер рецептуры: | | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для** **обучающихся во всех образовательных учреждениях / под** **редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-** **544с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ | | | | | | | | | | | | | 60,4 | | 51,3 | | 6,04 | 5,13 | | |
| ИЛИ ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ | | | | | | | | | | | | | 61,8 | | 51,3 | | 6,18 | 5,13 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | 66,7 | | 60 | | 6,67 | 6,0 | | |
| ИЛИ СВИНИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | 66,7 | | 60 | | 6,67 | 6,0 | | |
| ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К | | | | | | | | | | | | | 75 | | 60 | | 7,5 | 6,0 | | |
| **Масса готового п/ф** | | | | | | | | | | | | |  | | **66** | |  |  | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5,5 | | 5,5 | | 0,55 | 0,55 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | 241,8 | | 157,2 | | 24,18 | 15,72 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | 262 | | 157,2 | | 26,2 | 15,72 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 196,5 | | 157,2 | | 19,65 | 15,72 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | 209,6 | | 157,2 | | 20,96 | 15,72 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 224,6 | | 157,2 | | 22,46 | 15,72 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 13,1 | | 11 | | 1,31 | 1,1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 1,3 | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 6,9 | | 6,9 | | 0,69 | 0,69 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 4,1 | | 4,1 | | 0,41 | 0,41 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | | 0,3 | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| ХМЕЛИ СУНЕЛИ | | | | | | | | | | | | | 0,7 | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| **Масса полуфабриката из картофельной массы** | | | | | | | | | | | | |  | | **178** | |  |  | | |
| **Масса готового полуфабриката** | | | | | | | | | | | | |  | | **244** | |  |  | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 14,63 | |  | В1, мг | | 0,31 | |  | Са, мг | | 39,52 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 14,56 | |  | С, мг | | 13,77 | |  | Mg, мг | | 54,72 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 44,85 | |  | А, мг | | 0,05 | |  | Р, мг | | 252,87 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 395,02 | |  | E, мг | | 3,22 | |  | Fе, мг | | 4,85 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,10 | |  | К, мг | | 1 180,66 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,44 | |  | I, мкг | | 14,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,09 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сердце варят, печень варят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания смазывают сливочным маслом посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа).  На 150 г запеченного блюда масса говядины - 27 г или свинины мясной 27 г или куриного мяса 27 г сердца – 23г или печени говяжьей -23 г.  Второй способ приготовления и подачи блюда : Допускается индивидуальная подача запеканки в виде зразы. в соотношениях расчета технологической карты.  Норма на блюдо: соли 3 г,для усиления вкуса рекомендуется использовать приправу хмели сунели 0.5 г,лаврового листа 0,02 г.  Норма гарнира - от 50 до 150 г. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова