|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "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 | | | | | | | | | | | | | 45,3 | | 38,5 | | 4,53 | 3,85 | | |
| ИЛИ ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ | | | | | | | | | | | | | 46,4 | | 38,5 | | 4,64 | 3,85 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | 50 | | 45 | | 5,0 | 4,5 | | |
| ИЛИ СВИНИНА Б/К | | | | | | | | | | | | | 50 | | 45 | | 4,0 | 4,5 | | |
| ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К | | | | | | | | | | | | | 56,25 | | 45 | | 5,63 | 4,5 | | |
| **Масса готового п/ф** | | | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  |  | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 4,1 | | 4,1 | | 0,41 | 0,41 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | 181,38 | | 117,9 | | 18,14 | 11,79 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | 196,5 | | 117,9 | | 19,65 | 11,79 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 147,38 | | 117,9 | | 14,74 | 11,79 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | 157,2 | | 117,9 | | 15,72 | 11,79 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 168,43 | | 117,9 | | 16,84 | 11,79 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 9,8 | | 8,3 | | 0,98 | 0,83 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 2,1 | | 2,1 | | 0,21 | 0,21 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | | | 2,1 | | 2,1 | | 0,21 | 0,21 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5,2 | | 5,2 | | 0,52 | 0,52 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 3,1 | | 3,1 | | 0,31 | 0,31 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | | | 3,6 | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,002 | 0,002 | | |
| ХМЕЛИ СУНЕЛИ | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,005 | 0,005 | | |
| **Масса полуфабриката из картофельной массы** | | | | | | | | | | | | |  | | **133,3** | |  |  | | |
| **Масса готового полуфабриката** | | | | | | | | | | | | |  | | **183.3** | |  |  | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,53 | |  | В1, мг | | 0,25 | |  | Са, мг | | 30,97 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,06 | |  | С, мг | | 10,32 | |  | Mg, мг | | 43,68 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,52 | |  | А, мг | | 0,04 | |  | Р, мг | | 212,35 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 251,11 | |  | E, мг | | 3,39 | |  | Fе, мг | | 3,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,10 | |  | К, мг | | 934,43 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,35 | |  | I, мкг | | 12,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура подачи + 65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.  Консистенция: мягкая, нежная.  Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.  Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.  Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Технолог по питанию Т.В.Русинова