

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Щи из свежей капусты с картофелем

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем», 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 «Щи из свежей капусты с картофелем», 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
Капуста белокочанная	50	40
Картофель	32	24
Морковь	12	10
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	4	4
Вода или бульон	160	160
Выход блюда	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный дольками, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют прогретое

томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель – дольками.

Консистенция: овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам, капусте.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,4	3,96	6,32	68,00

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,046	0,04	12,62	0,0	0,13

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
39,4	39,2	17,7	0,66	0,00	0,00

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 _____