

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Соус сметанный с томатом и луком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соус сметанный с томатом и луком», 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 «Соус сметанный с томатом и луком», 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
Соус сметанный № 330	-	18
Лук репчатый	4,7	4
Масло сливочное 72,5%	0,4	0,4
Томатное пюре	2	2
Выход	-	20

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-7 минут, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса с луком.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Запах: свежей сметаны, пассерованного лука и томата.

Вкус: свежей сметаны, пассерованного лука и томата, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соус сметанный с томатом и луком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 20г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,4	1,1	1,6	18,4

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,02	1,16	17,25	0,00

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
16,84	19,0	6	0,27	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____