|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор МБОУ СОШ № 8  им. П.И. Кочерга с. Николаевка  И.А. Кудрявцева  «20» августа 2025 г. |

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Рассольник Ленинградский

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рассольник Ленинградский», вырабатываемое и реализуемое в МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский», 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 |
| Картофель | 80 | 60 |
| Крупа: перловая, рисовая или овсяная или пшеничная | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Огурцы соленые | 13,4 | 12 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 150 | 150 |
| **Выход** | **-** | **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 кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре75 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей – сочная, огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа – хорошо разварившаяся.

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – желтый, цвет овощей - натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рассольник Ленинградский» 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 |
| 1,6 | 4,1 | 9,6 | 85,8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,05 | 6,7 | 0,00 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод  (мг) |
| 23,32 | 45,38 | 19,34 | 0,7 | 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 Е.В. Ткаченко