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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 297

Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят», 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 |
| Курица1 | 206 | 74 |
| или бройлер - цыпленок охлажденный1 | 240 | 74 |
| Окорочка куриные1 | 132 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Молоко или вода | 22 | 22 |
| Соль | 1 | 1 |
| *Масса полуфабриката* | - | 114 |
| *Масса готовых фрикаделек* | **-** | 100 |
| *Масло сливочное* | 10 | 10 |
| **Выход блюда:** | - | **110** |

1 мякоть без кожи

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Из котлетной массы, разделывают шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару, или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 оС.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Внешний вид:* изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

*Консистенция:* сочная, нежная.

*Цвет:* сероватый.

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.

*Запах:* свойственный изделиям из котлетной массы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров - цыплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 оС.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 110 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 14,3 | 16,9 | 8,1 | 250 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,12 | 1,02 | 79,8 | 10,28 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 48,42 | 107,1 | 14,42 | 1,14 | 1,99 | 0,02 |

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