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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Плов мясной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов мясной», 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 «Плов мясной», 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 |
| Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная | 128,4 | 94,8 |
| Или свинина (лопаточная часть, грудинка) | 104,4 | 88,8 |
| Крупа рисовая | 47,6 | 47,6 |
| Масло растительное | 7 | 7 |
| Лук репчатый | 8,4 | 7 |
| Морковь | 14 | 11,2 |
| Томатная паста | - | 11,2 |
| Соль | 1 | 1 |
| *Масса тушеного мяса* | - | 60 |
| *Масса гарнира* | - | 140 |
| **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.

Нарезанное кусочками мясо по 20-30 г посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (110г), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса – мягкая, нежная, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светлого до светло-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плов мясной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 24 | 22,5 | 34,7 | 437,3 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,09 | 0,16 | 1,88 | 0,00 | 0,30 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод  (мг) |
| 20,9 | 293,5 | 57,6 | 3,9 | 0 | 0 |

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