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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262

Сердце в соусе

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сердце в соусе», 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 «Сердце в соусе», 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 |
| Сердце говяжье | 78,4 | 66,4 |
| Морковь | 2,4 | 1,6 |
| Лук репчатый | 2 | 1,6 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| *Масса готового сердца* | - | 50 |
| *Соус № 333(сметана, томат, лук)* |  | 30 |
| Чеснок | 0,5 | 0,4 |
| **Выход блюда** | ***-*** | **80** |

4 ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Внешний вид:* отварное обжаренное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-серый.

*Запах:* жареного мяса птицы, приятный.

*Вкус:* тушенного сердца, умеренно соленый.

*Запах:* тушенного сердца с ароматом кореньев и чеснока.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Сердце в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 оС.

6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 10,5 | 7,4 | 2,3 | 120,0 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | | | |
| В1 | В2 | | С | А | Е | |
| 0,27 | 0,57 | | 1,39 | 25,6 | 2,39 | |
| Минеральные вещества | | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 27,53 | 181,35 | 23,32 | | 3,96 | 0,9 | 3,9 |

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