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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 251

Поджарка

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Поджарка», 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 «Поджарка», 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 (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка) | 160,5 | 118,5 |
| или свинина (лопаточная и шейная часть) | 130,5 | 111 |
| Масса жареного мяса |  | 75 |
| Лук репчатый | 33,4 | 30,6 |
| Масло растительное | 9,7 | 10,7 |
| Масса пассерованного лука |  | 13,9 |
| Томатная паста | 15,3 | 15,3 |
| *Масса пассерованного лука и томата* | - | 25,0 |
| **Выход блюда** | **-** | **100** |

4 ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное брусочками по 10-15 г мясо, посыпают солью и жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный слегка пассерованнный или припущенный репчатый лук, томатное пюре и жарят 2-3 минуты. Подают с гарниром.

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Внешний вид:* мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, вместе с пассерованным луком уложено горкой на тарелку. Гарнир расположен сбоку.

*Консистенция:* кусочкимяса мягкие, нежные.

*Цвет:* мяса – светло – коричневый, лука с томатом - оранжевый.

*Вкус:* жареного мяса, умеренно соленый.

*Запах:* т мяса с ароматом томата, пассерованного лука.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Поджарка» 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 100г (говядина/свинина)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 21,4 / 15,6 | 27,8 / 44,5 | 4,1 / 4,1 | 355,8 / 476,9 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | | | |
| В1 | В2 | | С | А | Е | |
| 0,4 | 0,1 | | 2,1 | 0 | 0 | |
| Минеральные вещества | | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 34,8 | 195,3 | 253,2 | | 4,5 | 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