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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Гуляш

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Гуляш», 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 «Гуляш», 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) | 107 | 79 |
| или свинина (лопаточная и шейная часть) | 87 | 74 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Томатная паста | 8 | 8 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| *Масса тушенного мяса* | - | 50 |
| *Масса готового соуса* | - | 50 |
| **Выход блюда** | **-** | **100** |

4 ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Внешний вид:* мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

*Консистенция:* мяса - мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

*Цвет:* мяса – светло - коричневый.

*Вкус:* тушенного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

*Запах:* тушенного мяса с жареным луком и томата.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Гуляш» 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 (свинина)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 10,6 | 16,8 | 2,9 | 215,00 |

Пищевая ценность блюда на выход 100г (говядина)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 14,5 | 16,8 | 2,9 | 221,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | | | |
| В1 | В2 | | С | А | Е | |
| 0,28 | 0,10 | | 0,92 | 0 | 2,39 | |
| Минеральные вещества | | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 21,81 | 154,15 | 22,03 | | 3,06 | 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