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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 54-3м-2020

Голубцы ленивые

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Голубцы ленивые», 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 «Голубцы ленивые», 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 |
| Крупа рисовая | 10 | 10 |
| Говядина | 90,4 | 80 |
| Капуста белокочанная | 150 | 120 |
| Лук репчатый | 15 | 12 |
| Соль | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 6 | 6 |
| Вода | 60 | 60 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | 288,6 |
| Выход блюда |  | 200 |
| Соус сметанный с луком № 332 | - | 50 |
| **Выход блюда с соусом** |  | **250** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют и пассеруют в половинном количестве сливочного масла.

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 х 15 мм) с помощью овощерезательной машины, припускают в подсоленной кипящей воде до полуготовности, воду сливают.

Мясо разрезают на куски, пропускают через мясорубку, подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют порционно, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в духовом шкафу (пароконвектомате) 30 минут при температуре 250 градусов Цельсия.

Перед подачей поливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 оС.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид*: изделие сохраняет форму.

*Консистенция*: сочная.

*Цвет*: светло – коричневый.

*Вкус*: соответствуют тушенному мясу с капустой. *Запах*: соответствуют тушенному мясу с капустой

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 17,6 | 18,7 | 16,3 | 305,2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,1 | 16,5 | 17,2 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 48 | 138 | 28,5 | 2,1 |  | 25,5 |

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста /Под ред. А.Ю. Поповой, И.В. Брагиной, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновской. 2021г. – 289 с.

Повар Е.В. Ткаченко