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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 266

Бифштекс рубленный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бифштекс рубленный», 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 «Бифштекс рубленный», 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 (котлетное мясо) | 138,8 | 101,6 |
| Шпик | 15,8 | 15 |
| или свинина (котлетное мясо) | 117 | 100 |
| Молоко или вода | 8,5 | 8,5 |
| Соль | 1,0 | 1,0 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | 127 |
| Масло растительное | 8,5 | 8,5 |
| *Масса жаренных изделий* | - | 90 |
| **Выход блюда** | - | **90** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В измельченное мясо со шпиком добавляют соль, воду, вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят.

Подают с гарниром.

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*: бифштекс приплюснуто – круглой формы, равномерно обжарен, без трещин, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция*: сочная, однородная.

*Цвет*: поверхности – коричневый, на разрезе – от светло-серого до темно-серого.

*Вкус*: жаренного мяса.

*Запах*: жареного мяса.

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

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 90г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| говядина | 17,2 | 21,3 | 0,0 | 261,5 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,07 | 0,2 | 0,0 | 0,0 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 16,5 | 205,5 | 24,0 | 3,35 |  |  |

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