

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ ООШ № 4  
им.В.С.Каширина х.Любимов  
И.В.Назаренко  
21.08.2025 г



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 232

### Рыба, запеченная в сметанном соусе

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ ООШ № 4 им.В.С.Каширина х.Любимов

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, запеченная в сметанном 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
Треска <sup>1</sup>	79	60
или судак	114	58
или минтай неразделанный	142	57
<b>Из полуфабрикатов:</b>		
Треска	68	60
или макрурус	65	58
<b>Из филе, выпускаемого промышленностью</b>		
треска	62	60
или хек серебристый	65	58
Мука пшеничная	3	3
Масло растительное	5	5
<i>Масса рыбы жареной</i>	-	50
Соус № 330		30
Сыр	2	2
Масло сливочное	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	85
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>80</b>

<sup>1</sup> Нормы закладки даны для трески потрошенной обезглавленной

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На смазанный маслом противень кладут жареную рыбу, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый, равномерно прожаренный кусок рыбы вместе с соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – золотистый, рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус: запеченной рыбы, умеренно соленый.

Запах: запеченной рыбы, соуса сметанного.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
8,5	8,8	4	129,2

Витамины				
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	A	E
0,06	0,05	4,54	28,8	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
126,99	96,61	18,37	0,61		

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.