

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262

### Сердце в соусе

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Сердце в 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
Сердце говяжье	78,4	66,4
Морковь	2,4	1,6
Лук репчатый	2	1,6
Масло растительное	4	4
<i>Масса готового сердца</i>	-	50
<i>Соус № 333(сметана, томат, лук)</i>		30
Чеснок	0,5	0,4
<b>Выход блюда</b>	-	<b>80</b>

#### 4 ТРЕБОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

#### 5 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

*Внешний вид:* отварное обжаренное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* темно-серый.

*Запах:* жареного мяса птицы, приятный.

*Вкус:* тушеного сердца, умеренно соленый.

*Запах:* тушеного сердца с ароматом кореньев и чеснока.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Сердце в соусе» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре не ниже 65 °С.

## 6 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 80г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,5	7,4	2,3	120,0

Витамины					
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е	
0,27	0,57	1,39	25,6	2,39	
Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
27,53	181,35	23,32	3,96	0,9	3,9

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.

Повар

В.В.Асанова