

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 289

### Рагу из птицы

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рагу из птицы», 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 «Рагу из птицы», 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
Курица	106	72
или бройлер - цыпленок	96	68
или куриные окорочка	76	68
Масло растительное	2	2
<i>Масса жареной птицы</i>		50
Картофель	85,6	64
Морковь	16,8	13,6
Томатная паста	4,8	4,8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	3,2	3,2
Мука пшеничная	0,8	0,8
<i>Масса гарнира и соуса</i>	-	100
<b>ВЫХОД</b>	<b>-</b>	<b>150</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г. обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве

20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

**5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**  
Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

#### **6 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**

Внешний вид: мясо вместе с соусом уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленный, свойственный мясу птицы.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

#### **7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

Пищевая ценность блюда «Рагу из птицы» на выход 150г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11	9,1	13	178,3

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,08	0,17	12,95	16,69	

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,1	123,66	44,23	2,19		

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