

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258 **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ", 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		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,1	0,1	0,01	0,01
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	200	130	20	13
с 01.03 по 31.07	216,67	130	21,67	13
с 01.08 по 31.08	162,5	130	16,25	13
с 01.09 по 31.10	173,33	130	17,33	13
с 01.11 по 31.12	185,71	130	18,57	13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	25	21	2,5	2,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	135,07	101,3	13,51	10,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную говядину 1 категории, моют и отваривают до готовности. Отварное мясо отделяют от кости, нарезают кусочками. Картофель нарезают дольками, репчатый лук - мелкими кубиками. Репчатый лук, томатную пасту пассеруют. Картофель припускают.

Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают жаркое в тарелке.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке;
- цвет — мяса и соуса — коричневатый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно соленый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,19
Жиры, г	17,91
Углеводы, г	22,69
Энергетическая ценность, ккал	336,95

В1, мг	0,17
С, мг	11,69
А, мг	0,02
Е, мг	1,49
Д, мкг	0
В2, мг	0,19

Ca, мг	34,04
Mg, мг	49,02
P, мг	234,42
Fe, мг	3,66
K, мг	1127,50
I, мкг	14,65
F, мг	0,10
Se, мг	0