

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.В.Лукашевич

2022 г.



**Технологическая карта**  
на кулинарную продукцию  
**Свинина по-домашнему**

по СТБ 1210 – 2010

Дата введения 20.12.2022

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
П/ф свиной натуральный для отбивных котлет (замороженный)	120,4*	118
или п/ф свиной натуральный для отбивных котлет (охлажденный)	118	118
Соль йодированная	0,7	0,7
Сметана	10	10
Сыр	10,1*	10
<b>Выход полуфабриката</b>	-	<b>137</b>
Масло растительное	3	3
<b>Выход готового изделия</b>	-	<b>100</b>

\* - согласно акту контрольной проработки

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:** мясо, охлажденное или замороженное, освобождают от потребительской упаковки, при необходимости, размораживают. Промывают теплой (20-30<sup>0</sup>С), а затем холодной (12-15<sup>0</sup>С) водой.

Сыр освобождают от упаковки, натирают на крупной тёрке, смешивают со сметаной.

Подготовленное мясо порционируют, отбивают, посыпают солью, сверху выкладывают массу из сыра и сметаны, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280<sup>0</sup>С до образования румяной корочки или в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

*внешний вид* – порционные куски свинины, запеченные со сметаной и сыром;

*цвет* – светло-коричневый;

*вкус, запах* – характерный для мяса, с привкусом и ароматом сыра;

*консистенция* – мягкая, сочная, плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:** не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г блюда:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
19,2	45,5	0,4	488/2042

подпись разработчика

инженер технолог Ромашкевич Л.А.  
расшифровка подписи