



**ДЗЯРЖАЎНАЯ ЎСТАНОВА
«ЦЭНТР ПА ЗАБЕСПЯЧЭННЮ
ДЗЕЙНАСЦІ БЮДЖЭТНЫХ
АРГАНІЗАЦЫЙ КАМЯНЕЦКАГА
РАЁНА»**

вул. Брэсцкая, 28, 225051, г. Камянец
тэл./факс: (801631) 91 8 6 3
e-mail: csbkam@yandex.by
УНП 291600481
р/р ВУ84АКВВ36042190029711000000
у ЦБУ № 115 БАУ ААБ «Беларусбанк»
ВІС АКВВВУ2Х АКПА 503921811000

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ КАМЕНЕЦКОГО
РАЙОНА»**

ул. Брестская, 28, 225051, г. Каменец
тел./факс: (801631) 91 8 6 3
e-mail: csbkam@yandex.by
УНП 291600481
р/с ВУ84АКВВ36042190029711000000
в ЦБУ № 115 БОУ АСБ «Беларусбанк»
ВІС АКВВВУ2Х ОКПО 503921811000

24.09.2015 № 316/55
На № _____ ад _____

Директорам школ,
лицам, ответственным за питание

О технологических картах

Государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Каменецкого района» предоставляет для использования в работе разработанные технологические карты, с заменой томатного пюре на томатную пасту. Указанные технологические карты внесены в «Крошку» в акты контрольных проработок.

Приложение:

технологические карты: щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, 200/4, борщ с капустой и картофелем со сметаной, 200/4, суп картофельный с мясными фрикадельками, 200/20, картофель, запечённый дольками, 150.

Управляющий

О.В.Кирилук

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по
обеспечению деятельности
бюджетных организаций Каменецкого
района»

«ав» 06 сентября 2025г. О.В. Кирилюк

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

на кулинарную продукцию

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции (г, мл)	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	67,5	54,0
Картофель молодой	30,0	24,0
Картофель с 01.09. по 31.10	32,0	
с 01.11. по 31.12	34,2	
с 01.01. по 28-29.02	37,0	
с 01.03	40,0	
Морковь до 01.01	12,5	10,0
с 01.01	13,3	
Лук репчатый	9,6	8,0
Томатное пюре/паста	4/1,6	4/1,6
Масло сливочное	4	4
или масло растительное	2	2
и масло сливочное	2	2
Соль	1,2	1,2
Лавровый лист	0,008	0,008
Вода	150,0	150,0
Выход готовой продукции:	200	
Со сметаной	200/4	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, удаляют кочерыжку. Картофель, овощи предварительно перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде.

В разогретое до температуры +130 - +140оС масло закладывают нарезанные ломтиками или соломкой овощи (морковь, лук) слоем 5-7 см и пассеруют при температуре не выше +110 оС в течение: лука – 5-8 минут, моркови – 10-15 минут.

Капусту нарезают шашками, картофель-дольками. В кипящую подсоленную воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный дольками картофель, вновь доводят до кипения, добавляют пассерованные лук и морковь и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют томатное пюре или пасту, пассерованное с небольшим количеством масла в течение 3-5 минут, лавровый лист и доводят до вкуса. Перед отпуском лавровый лист удаляют.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде со сметаной или без неё. Можно отпускать с отварным мясом.

Оптимальная температура подачи 60-65 оС.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – овощи хорошо очищены и нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Набор компонентов и их соотношение соблюдены. На поверхности жидкой части - блёстки масла;

цвет – слегка серый; блёсток масла - от светло-жёлтого до светло-оранжевого;

вкус - характерный для картофеля, с привкусом капусты и моркови, слегка сладковатый;

запах – пассерованных овощей и томата;

консистенция – овощей-мягкая, плотная (овощи не переварены). Соотношение плотной и жидкой части соответствует рецептуре.

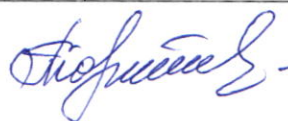
5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

6. Сведения о пищевой ценности блюда 100 г блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Щи без сметаны	0,9	2,4	3,6	40,0

Начальник отдела по организации питания:



Г. Ф. Таруц