

ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Каменецкого района»

наименование разработчика

УТВЕРЖДАЮ

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

О. В. Кирилюк
«22» сентября 2025г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ ДОЛЬКАМИ

по СТБ (ГОСТ, ТУ)

1210-2010

(номер ТНПА на данную продукцию)

1. Рецепт:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Картофель молодой до 01.09	271,9	217,5
С 01.09. по 31.10	290,0	
С 01.11. по 31.12	310,7	
С 01.01 по 28-29.02	334,6	
С 01.03	362,5	
Соль	0,6	0,6
Масло растительное	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Томатная соус/ паста	0,9/0,4	0,9/0,4
Выход готовой продукции:	150	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде.

Очищенный картофель нарезают дольками, солят, добавляют масло растительное, томатный соус или пасту, перемешивают, кладут слоем не более 5 см на противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220^oC в течение 15-20 минут до образования золотистой корочки. За 5 минут до готовности кладут мелко нарезанные кусочки сливочного масла.

Картофель отпускают в качестве гарнира.

Оптимальная температура подачи +50^oC.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – картофель дольками. Сверху золотистая корочка, не допускаются подгоревшие дольки;

цвет – светло-жёлтый, с золотистым оттенком;

вкус, запах – характерный для картофеля, с привкусом и ароматом сливочного масла;

консистенция – мягкая.

4. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

5. Сведения о пищевой ценности 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2,0	1,2	19,4	96,4

Начальник отдела по организации питания:



Г. Ф. Таруц