

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
\_\_\_\_\_ А. Ю. Панькова  
05.08.2020г.



### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

## САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Салат из капусты с морковью и зеленым горошком", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

### 2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

### 3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста б/к свежая	37,5	30	62,5	50
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	12,5	10	20	16
Морковь с 1 января по 1 июня	13,33	10	21,33	16
Горошек зеленый консервированный	15,62	10	28,57	16
Лимон	4,61	3*	7,65	5*
Сахар - песок	5	5	8	8
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
<b>Выход:</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

\* - масса свежевыжатого лимонного сока.

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см.

Капусту сортируют, кочаны должны быть здоровыми, целыми, чистыми, плотной консистенции, без признаков порчи.

С капусты снимают верхние листья (3-4 листа), моют, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, вырезают кочерыжку, нарезают на крупные куски.

Подготовленную капусту нарезают на специальном резательном оборудовании (напольном или настольном) с помощью специальной насадки: терка или нарезают вручную.  
 Банки с горошком промывают проточной водой и протирают ветошью.  
 Горошек выливают вместе с рассолом в гасстроемкость, обдают паром в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут, или в наплитной посуде, жидкость сливают.  
 Лимоны промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.  
 Выжимают лимонный сок.  
 Все ингредиенты смешивают, заправляют лимонным соком, сахаром, солью, выкладывают в салатник, при отпуске поливают маслом подсолнечным.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С . Хранение заправленных салатов не допускается.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи нарезаны соломкой, без признаков подкисания, заправлен маслом.  
 Цвет - свойственный входящим в состав салата продуктам.  
 Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,6		8,1		12,6		127,9	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,04	12,5	0	0,38	45,14	40,32	17,84	1,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.