

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
21.06.2021



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116ЛК

САЛАТ ОВОЩНОЙ (ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, КАПУСТА СВЕЖАЯ)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Салат овощной (помидоры, огурцы, капуста)" вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений МАУ "Школьное питание".

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	Для детей 7-11 лет		Для детей 12 лет и	
	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы свежие	15,8	15,0	26,3	25,0
Помидоры свежие	15,8	15,0	26,3	25,0
Зелень свежая (лук или укроп)	0,8	0,7	1,22	1,2
Капуста б/к свежая	37,5	30,0	62,5	50,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,2	0,2
Сахар - песок	5,0	5,0	8,0	8,0
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Масло подсолнечное рафинированное	3,3	3,3	5,6	5,6
Выход:		60		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

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.

Свежие овощи обрабатывают согласно инструкции по обработке свежих овощей.

Свежие огурцы и помидоры нарезают соломкой, зелень мелко нарезают, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Нарезанную капусту выкладывают в гастроёмкость и обдают паром в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут.

Капусту заправляют солью, сахаром и кислотой лимонной, соединяют с нарезанными овощами. Все ингредиенты смешивают, 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 сверху соусом.

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	
1,33		5,72		6,63		92,12	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	18,17	0	2,69	32,34	28,81	16,31	0,66

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.

)

I

