

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

### САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ СО СВЕКЛОЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Салат из капусты со свеклой", 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	0,02		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокачанная нарезанная п/ф	42	42	70	70
Свекла очищенная нарезанная п/ф	10	8*	18,75	15*
соломка 0,3*0,3*3 см				
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сахар - песок	5	5	8	8
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Чеснок свежий	0,59	0,5	0,95	0,8
<b>Выход:</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

\* - масса отварной и нарезанной свеклы.

#### 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.

Капуста и свекла нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Нарезанную свеклу освобождают от упаковки, выкладывают в гостроемкость, варят в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 20-25 минут или в наплитной посуде, отвар сливают.

Капусту и свеклу смешивают, заправляют солью, сахаром и кислотой лимонной. Выкладывают в салатник

Чеснок очищают, промывают, пропускают через пресс.

Все ингредиенты смешивают, заправляют лимонной кислотой, сахаром, солью, 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	
1,5		8,1		12,6		127,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,02	38,51	0	2,37	55,78	28,66	14,96	0,65

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.