

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 131

## САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

### 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 квашеная промышленного производства	50	45	83,3	75
Горошек зеленый консервированный	15,62	10	26,56	17
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
<b>Выход:</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

### 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.

Банки с горошком и квашеной капустой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Квашеную капусту освобождают от упаковки.

Банки с горошком вскрывают, выливают вместе с рассолом в гостроемкость, обдают паром в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут или доводят до кипения в наплитной посуде

Овощи охлаждают, освобождают от лишней жидкости и соединяют, выкладывают в салатник, при отпуске заправляют 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	
1,1		8		3,1		89,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,01	27,3	0	2,38	49,03	27,81	14,76	0,6

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.