

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Винегрет овощной", 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
Картофель очищенный нарезанный п/ф кубик 1*1 см	23	20*	40	34*
Свекла очищенная нарезанная п/ф кубик 1*1 см	11,5	10*	20	17*
Морковь очищенная нарезанная п/ф кубик 1*1 см	11,5	10*	20	17*
Огурцы соленые	20	10	34	17
Горошек зеленый консервированный	7,81	5	10,93	7
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Выход:		60		100

* - масса вареных очищенных и нарезанных овощей.

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.

Овощи очищенные и нарезанные поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Овощи освобождают от упаковки, выкладывают по отдельности в гастроемкости, варят в режиме "Пар" в пароконвектомате при температуре 100 С в течение 20-25 минут, или варят в наплитной посуде до готовности.

Банки с консервированными продуктами промывают проточной водой и протирают ветошью.

Банки с консервированным горошком вскрывают, выливают вместе с рассолом в гастроемкость, обдают паром в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут, или прогревают в наплитной посуде, жидкость сливают.

Банки с консервированными огурцами вскрывают, освобождают от рассола, нарезают кубиком размером 0,8*0,8 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВО". Нарезанные огурцы выкладывают в гастроемкость и обдают паром в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С в течение 3-5 минут, или прогревают в наплитной посуде, рассол сливают.

Все ингредиенты смешивают, добавляют соль, выкладывают в салатник, заправляют при отпуске

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 кубиком, сохранили форму нарезки, салат 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		8,2		8,9		116,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,04	15,93	0,009	0,27	48,91	45,12	20,39	0,99

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.