

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 белокачанная нарезанная п/ф	30	30	50	50
Морковь очищенная нарезанная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	10	10	16	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
Выход:		60		100

* - 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.

Капуста и морковь нарезанные в вакуумной упаковке поступают с ШБС.

Нарезанные овощи освобождают от вакуумной упаковки.

Банки с горошком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек выливают вместе с рассолом в гастроемкость, 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.