

14.04.2021



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.04.21 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

САЛАТ «АППЕТИТНЫЙ».**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Салат «Аппетитный», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях 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	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Свекла до 01.01.	2,56/3,84	20,5	16*	30,8	24*
Свекла с 01.01.		21,9	16*	32,9	24*
2. Морковь до 01.01.	1,36/2,03	15,1	12*	22,7	18*
Морковь с 01.01.		16,1	12*	24,2	18*
3. Огурец консервированный	0,64/0,96	14,5	8	24,8	12
4. Масло растительное	3,99/5,99	4	4	6	6
Всего сухих веществ:	8,55/12,82				
Выход:		-	40	-	60

*масса варёных очищенных овощей

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Свеклу, морковь тщательно перебирают, промывают проточной водой, отваривают в кожуре с последующей очисткой.

Упаковку (банка) с консервированными огурцами перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. У консервированных огурцов удаляют место прикрепления плодоножки (при необходимости удаляют кожу и огрубевшие семена). Консервированные огурцы, свеклу, морковь нарезают соломкой. Все компоненты соединяют, заправляют растительным маслом непосредственно перед подачей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не выше +14 °С. Заправляют салат непосредственно перед подачей. Подают в тарелках для закусок. Готовое блюдо должно быть реализовано в течение 30 минут с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки.

Цвет – соответствует входящим в блюдо продуктам.

Вкус, запах - вкус соответствует входящим в состав продуктам.

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 (выход 40г/60г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,46/0,65		3,55/5,32		2,2/4,74		41,86/67,44	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,02	0,01/0,02	0/0	2,6/3,9	11/16,5	9,2/13,8	15,4/22,5	0,36/0,6

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.