

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35 **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	45,8	36,7	4,58	3,67
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	4,2	3,3	0,42	0,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5	5	0,5	0,5
ЛИМОН	0,2	0,1	0,02	0,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,2	12,9	1,72	1,29
с 01.09 по 31.12	16,13	12,9	1,61	1,29
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г) и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, натертой на терке, добавляют сахар и растительное масло.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром и маслом растительным;
- цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,84	В1, мг	0,02	Са, мг	25,37
Жиры, г	2,15	С, мг	7,88	Mg, мг	10,34
Углеводы, г	3,44	А, мг	0,27	Р, мг	17,55
Энергетическая ценность, ккал	37,11	Е, мг	1,01	Fe, мг	0,48
		Д, мкг	0	К, мг	102,45

B2, мг	0,02
--------	------

I, мкг	1,75
F, мг	0,01
Se, мг	0