



Утверждаю

Заведующий
/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23 САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ", 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 СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ", 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
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	30	29,69	3	2,97
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	25	24,75	2,5	2,48
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 60				

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. Подготовленные и хорошо промытые помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — тонкими кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком и щепоткой соли. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без растительного масла, соответственно уменьшив выход.

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, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- цвет помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных — белый, лука репчатого — белый или светло-кремовый;
- вкус, запах — кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция помидоров - упругая, сочная; огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми нежесткими семенами; лука репчатого — слегка хрустящая, 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	0,59	В1, мг	0,03	Ca, мг	15,13
Жиры, г	2,59	С, мг	10,32	Mg, мг	10,23
Углеводы, г	2,09	А, мг	0,05	P, мг	21,42
Энергетическая ценность, ккал	34,80	Е, мг	1,20	Fe, мг	0,62
		Д, мкг	0	K, мг	128,46
		В2, мг	0,02	I, мкг	1,46