

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19 **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ 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 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
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	57	45,5	5,7	4,55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
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.

Подготовленные и хорошо промытые огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — тонкими кольцами. Огурцы укладывают вперемежку с луком. Перед отпуском салат солят и поливают растительным маслом.

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 — огурцы нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет огурцов — светло зеленый, лука репчатого - белый;
- вкус, запах — характерный для свежего огурца с привкусом и ароматом репчатого лука и масла растительного;
- консистенция огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми нежесткими семенами, лука репчатого - хрустящая.

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	0,43
Жиры, г	2,06
Углеводы, г	1,54
Энергетическая ценность, ккал	26,34

В1, мг	0,01
С, мг	4,75
А, мг	0,01
Е, мг	0,90
Д, мкг	0
В2, мг	0,02

Ca, мг	15,18
Mg, мг	7,20
P, мг	22,44
Fe, мг	0,54
K, мг	73,00
I, мкг	1,52
F, мг	0,01
Se, мг	0