

Утверждаю

Заведующий
/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50 САЛАТ "СВЕКОЛКА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ "СВЕКОЛКА"", 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 "СВЕКОЛКА"", 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
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	62,8	47,1	6,28	4,71
с 01.09 по 31.12	58,88	47,1	5,89	4,71
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
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.

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и натирают на крупной терке. Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой, доводят до кипения, воду сливают, изюм охлаждают. Курагу предварительно замачивают на 20-30 минут в горячей воде, промывают, ошпаривают и мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. Заправляют растительным маслом перед отпуском.

Салат можно готовить без кураги, увеличив соответственно массу нетто свеклы.

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, салат аккуратно уложен горкой, поверхность блестящая;
- цвет — свеклы, темно-бордовый с вкраплениями изюма;
- вкус, запах — сладковатый, характерный для свеклы и масла растительного;
- консистенция салата — сочная, мягкая.

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	0,74	В1, мг	0,01	Ca, мг	17,37
Жиры, г	1,76	С, мг	1,88	Mg, мг	10,20
Углеводы, г	5,40	А, мг	0	P, мг	20,97
Энергетическая ценность, ккал	40,37	Е, мг	0,78	Fe, мг	0,65
		Д, мкг	0	K, мг	153,08
		В2, мг	0,02	I, мкг	3,3
				F, мг	0,01
				Se, мг	0