

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42 **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ)**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ)", 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 ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ)", 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	50	40	5	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,77	17,83	2,38	1,78
с 01.09 по 31.12	22,29	17,83	2,23	1,78
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	15,38	10	1,54	1
ЛИМОН	6	2,4	0,6	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
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.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают.

Капусту заправляют соком лимона, сахаром, добавляют нарезанные морковь, горошек консервированный, все перемешивают.

При отпуске заправляют 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 — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, 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	1,25	В1, мг	0,03	Ca, мг	29,15
Жиры, г	2,58	С, мг	9,45	Mg, мг	14,72

Углеводы, г	4,75
Энергетическая ценность, ккал	48,27

A, мг	0,44
E, мг	1,30
D, мкг	0
B2, мг	0,04

P, мг	27,13
Fe, мг	0,62
K, мг	123,50
I, мкг	2,09
F, мг	0,01
Se, мг	0