



Заведующий
Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51 ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ ОСНОВНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ ОСНОВНОЙ", 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 "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ ОСНОВНОЙ", 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
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	56,84	42,63	5,68	4,26
с 01.09 по 31.12	53,29	42,63	5,33	4,26
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	42	42	4,2	4,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,87	20,15	2,69	2,02
с 01.09 по 31.12	25,19	20,15	2,52	2,02
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	25	25	2,5	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20	16,8	2	1,68
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	6,15	4	0,62	0,4
Выход: 150				

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.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, а также соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Репчатый лук нарезают мелкими кубиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Подготовленные овощи соединяют, добавляют зеленый горошек и масло растительное, перемешивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Винегрет 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 — овощи нарезаны ломтиками, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- консистенция огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая, зеленый горошек мягкий.

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	2,97
Жиры, г	5,33
Углеводы, г	14,87
Энергетическая ценность, ккал	121,37

В1, мг	0,09
С, мг	12,58
А, мг	0,4
Е, мг	2,41
Д, мкг	0
В2, мг	0,08

Са, мг	56,52
Mg, мг	36,45
P, мг	77,21
Fe, мг	1,66
K, мг	596,24
I, мкг	7,85
F, мг	0,05
Se, мг	0