

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 — кисло-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 | К, мг | 128,46 |
| | | В2, мг | 0,02 | I, мкг | 1,46 |