



Утверждаю

Заведующий
/Баландина О.В./**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 355
ГАРНИР ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГАРНИР ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", 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 "ГАРНИР ОВОЩНОЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ", 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	88,31	57,4	8,83	5,74
с 01.03 по 31.07	95,67	57,4	9,57	5,74
с 01.08 по 31.08	71,75	57,4	7,18	5,74
с 01.09 по 31.10	76,53	57,4	7,65	5,74
с 01.11 по 31.12	82	57,4	8,2	5,74
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	56	42	5,6	4,2
с 01.09 по 31.12	52,5	42	5,25	4,2
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	44,8	42	4,48	4,2
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	9,3	7,5	0,93	0,75
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	10,1	6,5	1,01	0,65
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход: 140				

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.

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы нарезают, мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир 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 одинаковой формы и размера, аккуратно уложены на тарелке «букетиками»;
- цвет картофеля — от светло-кремового до кремового, моркови — оранжевый, огурцов — светло-зеленый;
- вкус, запах — характерный для овощей;
- консистенция — картофеля, моркови — мягкая; лука, огурцов — 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	2,27	В1, мг	0,09	Са, мг	41,06
Жиры, г	2,84	С, мг	8,27	Mg, мг	33,98

Углеводы, г	13,55
Энергетическая ценность, ккал	89,48

А, мг	0,87
Е, мг	1,61
Д, мкг	0
В2, мг	0,09

Р, мг	72,07
Fe, мг	1,39
К, мг	495,12
І, мкг	6,23
F, мг	0,06
Se, мг	0