

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
05.08.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Салат из свежих помидоров с сыром и чесноком", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Помидоры свежие	48,88	44	82,22	74
Зелень свежая (лук или укроп)	2,35	2	4,11	3,5
Сыр твердый 45%жирности	10,3	10	16,49	16
Чеснок свежий	0,59	0,5	0,95	0,8
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	8	8
Выход:		60		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Свежие овощи тщательно промывают под проточной водой и выдерживают в 10% - м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне с соответствующей маркировкой в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой.

Помидоры нарезают тонкими ломтиками, зелень мелко нарезают, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З".

Чеснок очищают, промывают, пропускают через пресс.

Зелень мелко нарезают.

Сыр в промышленной упаковке промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сыр натирают на мелкой терке.

Все ингредиенты смешивают, выкладывают в салатник и при отпуске заправляют маслом подсолнечным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в салатниках. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3-х часов при температуре +2 - +6 С . Хранение заправленных салатов не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - помидоры нарезаны ломтиками, без признаков подкисания, заправлен сверху маслом.

Цвет - свойственный входящим в состав салата продуктам.

Вкус и запах - запах и вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
4,1		10,7		3,3		138,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,03	16,3	0,002	6,27	43,21	43,9	19,84	0,74

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.