

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

### АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Ассорти из свежих овощей", 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      |
| Огурцы свежие                  | 33,33                                      | 30        | 55,55                                      | 50         |
| Помидоры свежие                | 33,33                                      | 30        | 55,55                                      | 50         |
| <b>Выход:</b>                  |  | <b>60</b> |  | <b>100</b> |

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов 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.

Огурцы и помидоры нарезают тонкими ломтиками, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "З". В салатник выкладывают нарезанные овощи по весу.

#### 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.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи нарезаны ломтиками, без признаков подкисания.

Цвет - свойственный входящим в состав блюда 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 |      |
| 0,4          |       | 0,1     |      | 2,8                      |       | 17                 |      |
| Витамины, мг |       |         |      | Минеральные вещества, мг |       |                    |      |
| В1           | С     | А       | Е    | Са                       | Р     | Мg                 | Fe   |
| 0,04         | 14,25 | 0,019   | 0,38 | 31,57                    | 44,31 | 15,6               | 0,92 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.