УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

им. А.П.Лимаренко поселка Псебай

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Овощи свежие (огурцы)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ 5 им.А.П.Лимаренко поселка Псебай.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (огурцы)», 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 | |
| брутто | нетто |
| Огурцы свежие (грунтовые) | 73,6 | 70,0 |
| или огурцы свежие (парниковые) | 71,4 | 70,0 |
| ВЫХОД | - | 70,0 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты и в 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. У огурцов обрезают концы.

Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре 7-14 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений

Консистенция: плотная

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса

6.2 Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (огурцы)» на выход 70 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,49 | 0,07 | 1,32 | 7,86 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,02 | 0,01 | 3,41 | 0,00 | 0,07 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 11,83 | 20,88 | 9,74 | 0,35 | 0,11 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК В.В.Зазулина

Зав. складом Н.М.Локоткова