

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 53

Салат из свеклы с зеленым горошком

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с зеленым горошком», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свеклы 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	
	брутто	нетто
Свекла	38,3	30,0 ¹
Зеленый горошек консервированный	23,1	15
Яблоки свежие	15,4	10,8
Лук репчатый	3,6	3
Масло растительное	2,5	2,5
ВЫХОД блюда		60

¹ Масса вареной очищенной свеклы

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную свеклу очищают, измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, прогретый зеленый горошек. При отпуске заправляют маслом растительным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Цвет: темно - малиновый.

Консистенция: мягкая, сочная.

Запах: свеклы, яблок, лука.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свеклы с зеленым горошком» на выход 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,0	2,8	5,1	51,4

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,046	3,47	23,1	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
97,02	65,56	13,8	0,77	0	0

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____