

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 50

### Салат из свеклы с сыром и чесноком

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свеклы с сыром и чесноком», 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 сыром и чесноком», 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                         | 103,3                                   | 81         |
| Сыр                            | 16,5                                    | 15         |
| Чеснок                         | 0,64                                    | 0,5        |
| Масло растительное             | 5                                       | 5          |
| <b>ВЫХОД блюда</b>             |                                         | <b>100</b> |

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареную свеклу нарезают соломкой. Добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют маслом растительным. Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке.

#### 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 нарезана соломкой с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат уложен горкой, посыпан сыром, натертым на крупной терке.

Цвет: темно - малиновый.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, сыра - сочная, плотная.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, растительным маслом, сыром.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, сыру с привкусом чеснока.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свеклы с сыром и чесноком» на выход 100г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 4,7      | 9,3     | 7,2         | 136                |

| Витамины       |                |      |      |     |
|----------------|----------------|------|------|-----|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A    | E   |
| 0,02           | 0,08           | 5,78 | 38,5 | 0,0 |

| Минеральные вещества |             |             |             |           |          |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| Кальций (мг)         | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 161,7                | 109,3       | 23          | 1,29        | 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 \_\_\_\_\_