

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 67

Винегрет овощной

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Винегрет овощной», 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 «Винегрет овощной», 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
Картофель	28,83	21 ¹
Свекла	19,2	15 ¹
Морковь	12,7	10 ¹
Огурцы соленые	18,8	15
Капуста квашеная	21,3	15
Лук репчатый (или зеленый)	17,8	15
Масло растительное	10	10
ВЫХОД		60/100

¹Масса вареных очищенных овощей

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Лук репчатый мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все

овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

В винегрет можно добавлять зеленый горошек за счет соответственно уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

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: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов – хрустящая, картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

Цвет: натуральный, свойственным овощам, входящим в состав блюда.

Вкус: острый, свойственный овощам, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Винегрет овощной» на выход 100г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,7	6,7	6,7	99

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,01	0,02	3,99	0	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
21,28	24,4	12,4	0,8	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 _____