

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	61,98	48,6
Сыр	9,9	9
Чеснок	0,38	0,3
Масло растительное	3,0	3,0
ВЫХОД блюда		60

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 60г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,8	5,6	4,3	82,14

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 _____