

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<br>и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1<br>порцию, г |                   |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|-------------------|
|                                   | брутто                                     | нетто             |
| Картофель                         | 17,3                                       | 12,6 <sup>1</sup> |
| Свекла                            | 11,5                                       | 9 <sup>1</sup>    |
| Морковь                           | 7,6                                        | 6 <sup>1</sup>    |
| Огурцы соленые                    | 11,3                                       | 9                 |
| Капуста квашеная                  | 12,8                                       | 9                 |
| Лук репчатый (или зеленый)        | 10,7                                       | 9                 |
| Масло растительное                | 6                                          | 6                 |
| <b>ВЫХОД</b>                      |                                            | <b>60</b>         |

<sup>1</sup>Масса 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 60г.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 1,4      | 4,1     | 4,1         | 57                 |

| Витамины       |                |      |   |     |
|----------------|----------------|------|---|-----|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A | E   |
| 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 \_\_\_\_\_