

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ № 4
им.В.С.Каширина х.Любимов
И.В.Назаренко
21.08.2025 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие (огурцы)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Овощи свежие (огурцы)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ ООШ № 4 им.В.С.Каширина х.Любимов

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (огурцы)», 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 |
| Огурцы свежие | 63,12 | 60 |
| ВЫХОД | - | 60 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель и часть мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подготовить заранее (за 1-2 часа до отпуска) и хранить охлажденными.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов – зеленый.

Вкус: огурцов.

Запах: огурцов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Овощи свежие (огурцы)» на выход 60г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 0,4 | 0,1 | 1,1 | 7,2 |

| Витамины | | | | |
|----------------|----------------|-------|------|------|
| В ₁ | В ₂ | С | А | Е |
| 0,027 | 0,021 | 14,94 | 0,00 | 0,00 |

| Минеральные вещества | | | | | |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 29,13 | 0,00 | 0,00 | 0,44 | 0,00 | 0,00 |

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

В.В.Асанова