

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Овощи свежие (помидоры)

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Овощи свежие (помидоры)», 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
Помидоры свежие	70,8	60
<b>ВЫХОД</b>	-	60

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

### 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:* помидоры - целые.

*Консистенция:* плоды помидоров – мягкая.

*Цвет:* красный.

*Вкус:* помидоров.

*Запах:* помидоров.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,7	0,1	2,3	13,2

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,04	0,03	15	2,9	0,35

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
10,2	18	12,6	0,5	0,12	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

В.В.Асанова