УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

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 СОШ №.

2 ТРЕБОВАНIИЯ 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 | 105 | 100 |
| ВЫХОД | - | 100 |

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 100г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,7 | 0,1 | 1,9 | 12 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,04 | 0,02 | 4,9 | 0,00 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 17 | 30,00 | 14,00 | 0,5 | 0,00 | 0,00 |

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_