УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Салат из свежих помидоров

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из свежих помидоров», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № ……..

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Салат из свежих помидоров», 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 | 51 | 43,2 |
| Лук зеленый | 17,3 | 13,8 |
| или репчатый лук | 16,4 | 13,8 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 |
| **ВЫХОД** |  | **60** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 0С до 14 0С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

*Внешний вид:* помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый – полукольцами, лук зеленый- шинкованный. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

*Консистенция:* помидоров – упругая, сочная.

*Цвет:* красный, розовый или желтый.

*Вкус*: умеренно соленый, кисловато - острый.

*Запах:* свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из свежих помидоров» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Салат из свежих помидоров» на выход 60 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,7 | 3,7 | 2,7 | 46,6 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,029 | 0,02 | 10,83 | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 10,6 | 19,1 | 10,47 | 0,5 | 0 | 0 |

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