


 УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ «Сказка»
 Е.А. Маркова
 15 января 2020 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Номер рецептуры: 10

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из зеленого горошка и пульпы», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Салат из зеленого горошка и пульпы» используют следующее сырье:

Масло растительное
 Зеленый горошек
 Пульпа
 Лук свежий репчатый

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Салат из зеленого горошка и пульпы», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Салат из зеленого горошка и пульпы»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло растительное	1	2	1	2
Зеленый горошек	30	40	18	24
Пульпа	20	25	15	20
Лук свежий репчатый	3	5	2	4
Выход	-		30/40	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Салат из зеленого горошка и пульпы» производится в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.»

4.2. Лук мелко нарезают и бланшируют, зеленый горошек подготавливают, пульпу очищают от кожицы и мелко нарезают. Все соединяют и заправляют маслом и солью.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре $+4 \pm 2$ °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

5.2. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С.

5.3 Температура подачи не ниже $+15$ °.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – салат равномерно перемешан

Консистенция – зеленый горошек – мягкий, сочный, лук – хрустящий, пульпа – мягкая

Цвет – продуктов, входящих в блюдо

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.2	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \cdot 10^5$
	БГКП (колиформы) в, 10г	0,01
	E.coli	0,1
	S.aureus в 1,0	0,1
	P40roteus	0,1
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
1,57	2,06	1,06	2,08	4,82	6,30	35,10	52,15