

**Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания города Минска»**



**Технологическая карта №
на кулинарную продукцию**

Овощи свежие (порциями)

по СТБ (ГОСТ, ТУ) __ СТБ 12-10 2010

1.Рецептура: акт контрольной проработки

Наименование сырья	Расход сырья, г			
	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие парниковые/грунтовые	102/125	100	10200/12500	10000
Огурцы свежие парниковые/грунтовые	102/118	100	10200/11800	10000
Перец сладкий	133	100	13300	10000
Выход готового изделия	-	100	-	10000

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции: огурцы и помидоры перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножку, ошпаривают и нарезают помидоры – ломтиками, огурцы – ломтиками или кружочками. Перец сладкий перебирают, тщательно промывают, удаляют плодоножку вместе с семенами, ошпаривают и нарезают ломтиками. Овощи свежие (порциями) отпускают в салатнике (одно- или многопорционном) или на закусочной тарелке. Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

3.Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

Внешний вид – кусочки примерно одинаковой формы;

Цвет, вкус, запах, консистенция – в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов на данный вид продукции.

4. Срок годности и условия хранения: при температуре +2+6С не более 2-х часов.

5.Сведения о пищевой ценности в 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Огурцы свежие 0,7	0,1	1,9	11/46
Помидоры свежие 1,1	0,2	3,8	23/96
Перец сладкий 0,7	-	2,7	13/57

Ларюхина О.Н.