

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



З.А.И.О.
Заступитель директора
М.В. Крицкая

2021 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
на кулинарную продукцию

Овощи консервированные порционные

по СТБ 1210-2010

Дата введения: « 4 » мая 2021 г

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Кукуруза консервированная	*	100
или Горошек зеленый консервированный	*	100
или Огурцы консервированные	*	102/100**
или Огурцы солёные	*	102/100**
Выход готового блюда:		100

* - согласно акту контрольной проработки
** - масса нетто после удаления плодоножки и верхушки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Индивидуальную упаковку горошка консервированного или кукурузы консервированной, или огурцов консервированных, или огурцов соленых промывают проточной водой, протирают и вскрывают.

Кукурузу консервированную или горошек зеленый консервированный промывают холодной проточной водой, бланшируют, порционируют.

Огурцы консервированные или огурцы солёные освобождают от рассола, промывают холодной кипяченой водой, удаляют плодоножку и верхушку, порционируют.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид - характерный для используемых продуктов;
- цвет - характерный для используемых продуктов;
- вкус, запах - характерный для используемых продуктов;
- консистенция - характерная для используемых продуктов.

4. Срок годности и условия хранения:

При организации питания детей в учреждениях образования: при температуре от +2 °С до +6 °С не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Кукуруза консервированная	2,2	0,4	11,2	57/239
Горошек зеленый консервированный	3,1	0,2	6,5	40/167
Огурцы консервированные	2,8	0	1,3	16/67
Огурцы солёные	0,8	0	2,4	15/63

подпись разработчика

инженер-технолог Хозеев А.Б.
расшифровка подписи