

УТВЕРЖДАЮ  
 Заведующий комбинатом школьного питания  
 должность руководителя

06.01.2017  
 дата личная подпись



Скрипкина Татьяна Николаевна  
 расшифровка подписи

Санитарно - гигиеническая оценка №27 от 27.07.2019г  
 Дата ввода 06.01.2017г

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

на кулинарную продукцию

**Салат "Вкусняша"**

наименование кулинарной продукции

по СТБ (ГОСТ, ТУ) СТБ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

**1. Рецепттура:**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг или на 1 порцию готовой продукции, г/мл (для мучных кулинарных изделий - на 100 шт. или 10 кг)	
	Брутто	Нетто
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 кат. замороженное	47,8	20*
Цыплята-бройлеры потрошенные 1 кат. Охлажденное	45,98	20*
Фасоль или фасоль консервированная	4,8 18,2	4,75/10** 10***
Горошек зелёный консервированный или кукуруза консервированная	15,4 16,7	10***
Огурец свежий или огурец консервированный без уксуса или огурец солёный	20,4 40*** 22,2	20
Яйца куриные	-	21
Майонез без уксуса или масло растительное	20 10	20 10
<b>Выход готовой продукции: с майонезом</b>	<b>100</b>	
<b>Выход готовой продукции: с маслом</b>	<b>90</b>	

\*- масса мякоти без кожи  
 \*\*- в числителе указана масса фасоли нетто, в знаменателе - масса вареной фасоли  
 \*\*\*-масса брутто определяется путем контрольных проработок;

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Тушки цыплят-бройлеров освобождают от упаковки, при необходимости размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, удаляют две трети кожи шеи, внутренний жир, почки, лёгкие, промывают в проточной воде. Тушки птицы формируют – придают им компактную форму. Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, затем уменьшают нагрев, с закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть.

Яйца промывают в 1%, а затем в 0,5% тёплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде, закладывают в кипящую воду с солью (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц), варят в течение 10 минут после закипания воды. Сразу после варки их помещают в холодную воду, охлаждают, очищают.

Фасоль перебирают, промывают в холодной воде, вымачивают в течение 5-8 часов в воде температурой не более 15°C ( 2 л на 1 кг фасоли ) и отваривают в подсоленной воде, при слабом кипении, откидывают на дуршлаг и охлаждают.

Консервированный зеленый горошек или кукурузу сахарную и фасоль промывают, ошпаривают кипятком. Огурцы свежие перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножку, ошпаривают. Консервированные огурцы освобождают от маринада, соленые огурцы промывают в холодной кипяченой воде.

Приготовленные продукты, вареную мякоть цыпленка без кожи, огурцы, яйца, нарезаются соломкой или кубиком, все продукты соединяют, перемешивают и укладываются в салатник или на тарелку и перед подачей заправляют майонезом или маслом растительным.

### 3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Оптимальная температура подачи + 14°C.

### 4. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

**внешний вид:** продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, перемешаны и заправлены майонезом или маслом растительным. На поверхности майонез или масло растительное.

**цвет:** типичный для соответствующих видов продуктов.

**вкус:** характерный для используемых продуктов.

**запах:** характерный для использованных продуктов с ароматом майонеза или масла растительного.

**консистенция:** сочная, огурцов плотная, хрустящая.

### 5. Срок годности и условия хранения:

В незаправленном виде при температуре от +2 до +6 °C в течение 2 часов.

### 6. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
7,25	19,85	2,24	219,23/917,26
7,65	17,7	2,5	194,13/813

Подпись

Е.Г. Степаненко  
расшифровка подписи