

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТК № 378/23**Наименование изделия: **САЛАТ - НАРЕЗКА разноцветный**Номер рецептуры: **ТК № 378/23**Наименование сборника рецептур: **Контрольная проработка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ СВЕЖИЙ разноцветный	66,67	50	6,67	5
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,26	25	2,53	2,5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	25,26	25	2,53	2,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,58	1,5	0,16	0,15
<b>Выход: 100</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,17	В1, мг	0,07	Са, мг	16,82
Жиры, г	0,16	С, мг	72,75	Mg, мг	13,14
Углеводы, г	4,16	А, мг	2,66	Р, мг	26,19
Энерг/ценность, ккал	22,51	Е, мг	0,50	Fe, мг	0,65
		Д, мкг	0,00	Zn, мг	0,22
		В2, мг	0,08	Na, мг	4,16
		В12, мкг	0,00	К, мг	196,81
				I, мкг	2,72
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

**Технология приготовления:**

Перец должен быть свежим, целым, чистым, без механических повреждений, без признаков гнили. Перец, томаты и зелень обрабатывают согласно "Инструкции по обработке овощей и фруктов", "Инструкции по обработке зелени". Подготовленные перцы нарезают вдоль пополам, удаляют семена вместе с мякотью, затем нарезают соломкой. Томаты нарезают дольками, если используются томаты-черри, то в зависимости от размеров томатов - нарезают на половинки, дольки или ломтики. Нарезанные овощи аккуратно перемешивают и укладывают горкой в салатник или порционную тарелку.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Аккуратно укладывать на тарелку или салатник.  
 Во избежание нанесения вреда здоровью детей оптимальная температура подачи блюда должна соответствовать комфортной температуре потребления.  
 Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 п.11.6.  
 Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+/-2\*С не более 30 минут.  
 Изготовление салатов и из заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.  
 Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре 4+/- 2\*С.  
 Хранение заправленных салатов не допускается.  
 п. 7.2..13.  
 В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид - нарезанные соломкой, дольками или ломтиками.  
 Консистенция - овощей плотная, упругая, хрустящая.  
 Цвет - в зависимости от сорта и зрелости - от зеленого, желтого до красного.  
 Вкус и запах - свежих овощей, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов.

Шеф-повар

 Тыличина К. В.

Инженер-технолог

 Вышемирская А.В.