



390011, РФ, г.Рязань, пр.Яблочкова, д.6, стр.4, ООО «ЭЛЬФ 4М»
Тел./ Факс (4912) 45-65-01, 45-33-31, 24-38-23, 24-38-26

Web: <http://www.elf4m.ru>. E-mail: elf@elf4m.ru

*Производство оборудования
для предприятий
пищеперерабатывающей
промышленности. Монтаж
мини-заводов и мини-цехов.
Разработка нестандартного
оборудования.*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ САЛАТОВ ОХЛАЖДЕННЫХ НА КОМПЛЕКТЕ ОБОРУДОВАНИЯ ИПКС-0610. (ТУ 9165-137-04782324-02)

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство салатов охлажденных, приготовленных из смеси или набора овощей, морепродуктов, рыбы, мяса, птицы, риса, сыра, грибов, майонеза или растительного масла с добавлением консерванта, фасованных в полимерную тару, предназначенных в качестве готовой закусочки или гарнира ко вторым блюдам, для реализации через торговую сеть и предприятия общественного питания.

1. АССОРТИМЕНТ.

Салаты охлажденные вырабатывают следующих наименований:

- салат "Свекольный";
- салат "Капустный с клюквой";
- салат "Из белокочанной капусты с яблоками";
- салат "Из квашеной капусты";
- салат "Овощной с сыром";
- салат "Из моркови с зеленым горошком и орехов
- салат "Солнышко";
- салат "Грибной с картофелем";
- салат "Грибной с маслом";
- салат "Витаминный";
- салат "Пикантный";
- салат "Фасолевый";
- салат "Летний";
- салат "Капустный со сладким перцем";
- салат "Лесной";
- салат "Полатышски";
- салат "С сыром по-голландски";
- салат "Фасоль с грибами";
- винегрет;
- салат «Мимоза»;
- салат "Грибной с сыром";
- салат "Свекольный с сыром";
- салат "Сырный с чесноком";
- салат «Пражский»
- салат "Морковный с чесноком и сыром";
- салат "Грибной с зеленым горошком";
- салат "Из шампиньонов";
- салат "Морковь по-корейски";

- салат "Капуста по-корейски";
- салат "Крабовый";
- салат "Сельдь под шубой";
- салат "Сельдь под шубой с грибами";
- салат "Рыбный с печенью трески";
- салат "Гамбургский";
- салат "С осетриной";
- салат "Оливье";
- салат "Московский";
- салат "Столичный";
- салат "Мясной";
- салат "Сациви";
- салат "С языком";
- салат "С курицей и грибами";
- салат "С печенью и грибами";
- салат "Фантазия";
- салат "Пикантный";
- салат "Печеночный"

2. ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ.

Для изготовления салатов охлажденных применяется следующее сырье и материалы:

- баклажаны свежие по ГОСТ 13907-86;
- картофель свежий по ГОСТ 7176-85 и ГОСТ 26832-86;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724-85 или квашеную по ГОСТ 3858-73;
- .
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721-85;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722-85;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908-68;
- овощи быстрозамороженные по ТУ 9165-030-00008064-95;
- кукурузу сахарную консервированную по ГОСТ 15877-70;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723-86 или лук свежий зеленый по РСТ РСФСР 624-85, или порей по техническому документу;
- томаты свежие по ГОСТ 1725-85;
- редис свежий по РСТ РСФСР 659-81;
- салат листовой свежий по РСТ РФ* 668-82 или другой технической документации;
- маслины (оливки) консервированные по нормативному документу;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215-73;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429-82;
- яблоки свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21122-75;
- огурцы соленые по ГОСТ 7180-73, или маринованные по ГОСТ 1633-73, или свежие по ГОСТ 1726-85;
- чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый по ГОСТ 7977-Ю;
- зелень петрушки свежую по ОСТ 10 269-2001;
- зелень укропа свежую по ОСТ 10 235-99;
- зелень сельдерея свежую по ОСТ 10 267-2000;
- грибы шампиньоны свежие культивируемые по ТУ 9735-001-00562732-95 или другому техническому документу;
- грибы вишенки свежие культивируемые по ТУ 9161-001-33288298-95 или другому техническому документу;

консервы из вешенок и шампиньонов, культивируемых по ТУ 9161-152-04782324-99;

горошек зеленый, консервированный по ГОСТ 15842-90;

фасоль продовольственную по ГОСТ 7758-75;

яйца куриные пищевые свежие по ГОСТ 27583-88;

колбасы вареные по ГОСТ 23670-79 и ТУ 10.02.01.287-97;

ветчину вареную по ГОСТ 18236-85 и ТУ 10 РСФСР 01-38-93;

рыбу мороженую по ГОСТ 1168-86, ГОСТ 20057-96 или филе рыбное мороженое по ГОСТ 3948-90;

печень трески консервированную по ГОСТ 13272-80 Е;

крабовые палочки по ОСТ 15-383-94;

сельдь соленую по ГОСТ 815-88 или по ГОСТ 1084-88;

креветки мороженые по ГОСТ 20845-75 Е или натуральные консервированные по ГОСТ 18056-88;

креветки мороженые по ГОСТ 20845-75 Е или натуральные консервированные по ГОСТ 18056-88;

кальмар мороженный по ГОСТ 20414-93 или натуральный консервированный по ГОСТ 18423-73;

лосось соленый по ГОСТ 7449-96, или мороженный по техническому документу;

осетрину горячего копчения по ГОСТ 7445-66 или мороженую по техническому документу;

куры 1 категории остывшие, охлажденные или мороженые по ГОСТ 21784-76 или мясо цыплят бройлеров по ГОСТ 25391-82;

мясо говядины I и II категории охлажденное и мороженое по ГОСТ 779-87;

язык говяжий или свиной вареные по ТУ 10 0422415-93 или мороженые по техническому документу;

печень говяжью или свиную замороженную по ГОСТ 19342-73;

продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343-89 Е;

крупку рисовую по ГОСТ 6292-93;

масло подсолнечное по ГОСТ 1129-93, масло соевое по ГОСТ 7625-76;

майонезы по ГОСТ 30004.1-93 или ГОСТ Р 56174-92;

сыры по ГОСТ 7616-85 или ГОСТ 11041-88;

орехи грецкие по ГОСТ 16832-74 или ядро грецкого ореха по ГОСТ 16833-71;

кислоту уксусную пищевую по ГОСТ 61-75, или уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968-76, или уксус столовый. 9 %-ный по ТУ 9182-003-00334586-95;

соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574-2000;

перец красный молотый по ГОСТ 21053-91;

перец черный по ГОСТ 29050-91;

натрий бензойнокислый по ТУ 64-6-395-86;

пряности, вырабатываемые отечественными производителями и разрешенные органами Госсанэпиднадзора МЗ РФ для пищевой промышленности;

сахар-песок по ГОСТ 21-94;

муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574-85;

воду питьевую по СанПиН 2.1.4.1074-2001.

Допускается использование аналогичного импортного сырья, разрешенного органами Госсанэпиднадзора МЗ РФ для пищевой промышленности.

Сырье и материалы, применяемые для производства салатов охлажденных, должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". Каждая партия сырья и материалов,

поступающая для производства салатов должна сопровождаться документом о качестве с указанием в нем соответствия нормам безопасности.

Овощи и плоды должны быть свежими, не вялыми, здоровыми, не поврежденными сельскохозяйственными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи, однородные по окраске.

Грибы должны быть свежими или быстрозамороженными, не почерневшими, без признаков порчи, выращенными в искусственных условиях.

Применяемые консервы (овощи, грибы) должны быть без признаков порчи, чистыми, заливка прозрачная, без посторонних запахов и привкусов. Банки должны быть без нарушения герметичности, недеформированными, без дефектов, признаков бомбажа и хлопуш, маркированными.

Поверхность батонов колбасы и ветчины должна быть чистой, сухой без признаков порчи, яйца куриные - свежими, без пороков и признаков порчи.

Крабовые палочки, кальмары, креветки, рыба после размораживания должны быть естественной окраски, с упругой консистенцией, без признаков порчи, не деформированными.

Рис, фасоль продовольственная, орехи грецкие должны быть без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов и привкусов, не допускается зараженность вредителями, их личинками.

Соль поваренная, сахар-песок и бензойнокислый натрий должны быть чистыми, без комков, сыпучими, соль 0 или 1 помола.

Мясо скота (говядины) и курицы должно быть в замороженном или охлажденном виде, упругой консистенции, без признаков порчи и посторонних запахов. На полутушах и четвертинах говядины должно быть санитарно-ветеринарное клеймо. Языки должны быть освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, гортани, подъязычной кости, слизи и крови.

Масло растительное должно быть прозрачным, без постороннего запаха и вкуса, майонез - свежим, однородной консистенции, без расслоения и признаков порчи.

На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество пестицидов, нитратов, токсичных элементов, радионуклидов превышает предельно допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", продукты с просроченными сроками годности и признаков недоброкачества.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

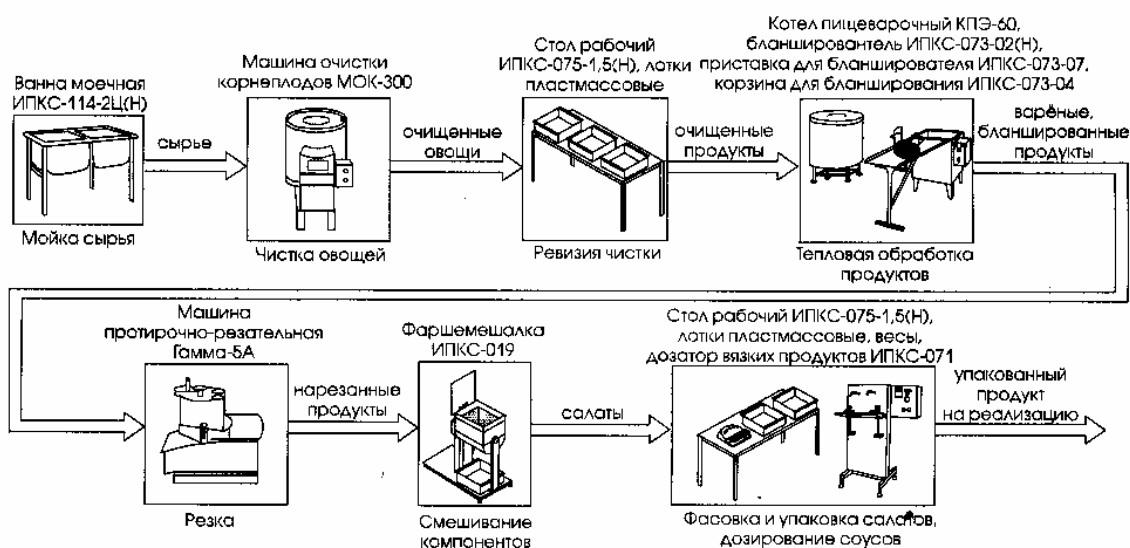
В комплект оборудования для производства салатов ИПКС-0610 входит следующее оборудование:

1. Машина очистки корнеплодов МОК-300	-1 шт.
2. Машина протирочно-резательная Гамма-5А	-1 шт.
3. Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	-2 шт.
4. Бланширователь ИПКС-073-02(Н)	-1 шт.
5. Приставка для бланширователя ИПКС-073-07	-1 шт.
6. Корзина для бланширователя ИПКС-073-04	-4 шт.
7. Фаршемешалка ИПКС-019	-1 шт.
8. Дозатор вязких продуктов ИПКС-071	-1 шт.
9. Лоток пластмассовый	-10 шт.
10. Ванна моечная ИПКС-114-2Ц(Н)	-1 шт.
11. Стол рабочий ИПКС-075-1,5(Н)	-3 шт.
12. Весы фасовочные электронные	-2 шт.

13. Камера холодильная среднетемпературная КХС-6 -1 шт.

Технологический процесс производства салатов осуществляется по схеме №1 и включает следующие операции: подготовка сырья и продуктов (мойка, чистка, ревизия), тепловая обработка, резка и измельчение, приготовление салатов, фасовка, охлаждение, упаковка, маркировка и хранение готового продукта.

Схема технологического процесса №1



Подготовка сырья и продуктов.

Все плодоовощное сырье подвергают первичной подготовке-сортировке, мойке, очистке, ополаскиванию, доочистке, инспекции вручную или механизированным способом на машине очистки корнеплодов МОК-300 в отдельном помещении.

Морковь, свеклу и картофель сортируют по качеству, отбраковывают корнеплоды механически поврежденные и пораженные болезнями и вредителями. При значительном загрязнении корнеплоды необходимо замочить в ванне ИПКС-114-2Ц(Н) с чистой проточной водой. Мойку и чистку корнеплодов от кожицы осуществляют механическим способом на карборундовых машинах с терочной поверхностью типа МОК-300.



Машина очистки корнеплодов МОК-300 имеет следующие технические характеристики:

Производительность, кг/час	300
Количество продукта (картофель),	10

загружаемого в рабочую камеру, кг	
Время на обработку, мин.	2
Частота вращения электродвигателя, об/мин.	1500
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	600x410x1000
Масса, кг	62

После очистки овощи подвергают инспекции и доочистке вручную на рабочих столах марки ИПКС-075-1,5(Н).



Стол рабочий ИПКС-075-1,5(Н) имеет следующие технические характеристики:

Рабочая нагрузка, кгс, не боле	75
Габаритные размеры, мм	1500x600x850
Масса, кг	24

Затем морковь, свеклу и картофель отваривают отдельно, загружая их в кипящую воду в пищеварочном котле КПЭ-60 до размягчения мякоти, но без разваривания.



Котел пищеварочный КПЭ-60 имеет следующие технические характеристики:

Рабочий объем, л	60
Время разогрева, мин	45
Установленная мощность, кВт	9,45
Габаритные размеры, мм	955x640x1110
Масса, кг	160

Очищенные вареные или сырые овощи режут кубиками, соломкой, брусочками на овощерезке Гамма-5А или шинкуют на крупной терке. Для приготовления салата-паштета грибного и рыбы под маринадом морковь и лук репчатый пассеруют в масле.



Машина протирочно-резательная Гамма-5А имеет следующие технические характеристики:

Производительность, кг/час	300
Разовая загрузка, кг	10
Установленная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	600x410x1000
Масса, кг	85

Лук репчатый сортируют, обрезают корневую мочку и заостренную часть луковицы, очищают от покровных листьев вручную, моют и мелко нарезают вручную или на машине потирочно-резательной Гамма-5А кольцами, полукольцами или полосками. Лук зеленый инспектируют и мелко нарезают.

Чеснок инспектируют, обрезают корневое донце и мочку, очищают от покровных листьев, разделяют на дольки, моют и мелко измельчают на машине потирочно-резательной Гамма-5А с решеткой для протирки не более 4-5 мм.

Зелень укропа, петрушки, сельдерея, инспектируют, удаляя желтые и гнилые листья и твердую часть стебля, моют вручную в ванне или другой небольшой емкости порциями по 2-3 кг на металлических ситах при высоте слоя 150-200 мм и напоре воды 200-300 кПа, затем мелко измельчают.

Продолжительность хранения мокрой зелени не более 2 ч.

Перец сладкий инспектируют, моют, удаляют плодоножку вместе с семенным гнездом, ополаскивают и режут полосками или кубиками. Для некоторых салатов необходимо бланширование перца в бланширователе ИПКС-073-02(Н).



Бланширователь ИПКС-073-02(Н) имеет следующие технические

характеристики:

Производительность, кг/час	40
Объем ванны, л	80
Рабочий объем ванны, л	55
Диапазон рабочих температур, С	70-93
Установленная мощность, кВт	7,5
Габаритные размеры, мм	850x650x950
Масса, кг	70

Огурцы и томаты свежие инспектируют, тщательно моют и режут на кубики, кружки или соломкой. Огурцы соленые бочковые отделяют от рассола, зелени и пряностей, инспектируют, промывают водой и режут как свежие. Огурцы с огрубевшей кожицей очищают от кожицы. При кислотности более 0,9 % их предварительно вымачивают в холодной воде в течение 2-3 час. Бочки с огурцами перед их вскрытием моют горячей водой.

Молодую стручковую фасоль инспектируют, бланшируют в бланширователе ИПКС-073-02(Н) в течение 4-5 мин, охлаждают и режут кусочками 2-3 см.

Капусту белокочанную свежую очищают от верхних покровных листьев, вырезают кочерыгу, ополаскивают водой, измельчают на резательной машине Гамма-5А небольшими кусочками или полосками шириной не более 5 мм, инспектируют, удаляя крупные куски кочерыги и грубые листья.

Капусту квашенную отделяют от рассола, инспектируют, крупные куски дополнительно измельчают. Очень кислую капусту промывают в холодной воде и отжимают.

Баклажаны инспектируют моют, обрезают плодоножки, при необходимости бланшируют в бланширователе ИПКС-073-02(Н).

Яблоки свежие инспектируют, моют, очищают от плодоножки, кожицы и семенного гнезда, нарезают кусочками, кубиками или соломкой. До последующей переработки нарезанные яблоки хранят в 1 %-ном растворе лимонной кислоты.

Консервированные овощи (зеленый горошек, сладкая кукуруза, стручковая зеленая фасоль, фасоль (бобы) и грибы прогревают до кипения в собственной заливке, охлаждают и отделяют от заливки. Тару предварительно моют, вскрывают. Грибы режут ломтиками или полосками.

Грибы свежие инспектируют, удаляя дефектные, мятые экземпляры и посторонние примеси, очищают при необходимости от кожицы, тщательно моют, режут кусочками и варят в 3 %-ном растворе поваренной соли до готовности в пищеварочном котле КПЭ-60.

Сыр очищают от оболочки и натирают на терке.

Орехи грецкие инспектируют, очищают от скорлупы и перегородок, прогревают на горячей сковороде в течение 3-5 мин., охлаждают и мелко измельчают.

Рыбу мороженную размораживают в холодной проточной воде или на воздухе, очищают от чешуи, внутренностей, варят или припускают до готовности в подсоленной воде при слабом кипении, охлаждают и нарезают кубиками или кусочками.

Крабовые палочки размораживают, отделяют от упаковки и нарезают кубиками, соломкой или ломтиками (кусочками).

Сельдь соленую очищают от кожи, плавников, головы, хребта и костей и нарезают кусочками.

Яйца куриные обрабатывают содовым раствором, затем 0,5 % раствором хлорамина, промывают холодной водой.

Рис инспектируют, моют, замачивают в холодной воде на 30-40 мин, промывают и варят до готовности при слабом кипении в течение 15-20 мин.

Кальмары мороженые размораживают в холодной воде, очищают от хитиновых пластинок, промывают, опускают в бланширователь ИПКС-073-02(Н) при температуре 60-65 °С при соотношении воды и кальмаров 3:1, очищают от пленок и бланшируют соленой воде (2 л воды на 20-40 г соли на 1 кг кальмаров) в течение 5 мин. Затем охлаждают и нарезают соломкой или мелкими ломтиками.

Креветки варено-мороженые размораживают на воздухе, чтобы разделить блок на части. Размораживать полностью не рекомендуется. Слегка размороженные креветки блоками массой 2-3 кг опускают в горячую соленую воду (3 л воды и 150 г соли на 1 кг креветок) и бланшируют в бланширователе ИПКС-073-02(Н) в течение 3 мин. У вареных креветок отделяют шейку, снимают панцирь и нарезают кусочками. При использовании консервированных креветок банки вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и доводят до кипения.

Колбасу и ветчину отделяют от оболочки и нарезают кубиками.

Куры полупотрошенные опаливают, удаляют оставшиеся внутренности, моют в холодной воде и разделяют: от тушек отделяют головы вместе с шеей, крылья по локтевой сустав, лапки до преплюсневого сустава, гузку выше копчиковой железы. Замороженные куры предварительно размораживают. Подготовленные тушки курицы варят до готовности, снимают кожу и жир, отделяют мясо от костей и нарезают кубиками или кусочками.

Мясо говядины подвергают внешнему осмотру, разделке, обвалке и жиловке и мойке. Замороженное мясо предварительно медленно оттаивают в холодной камере с температурой 0-8 °С или быстро при температуре 20-25 °С до достижения в толще мышц температуры 0±1 °С. Размораживание мяса в воде не допускается по санитарным правилам, а также из-за больших потерь растворимых веществ. После обработки и мойки мясо не должно содержать соединительной ткани, желез и кровоподтеков. Затем мясо варят до готовности, охлаждают и нарезают кубиками или кусочками. Допускается хранить сваренное мясо до последующей переработки в холодильной камере при температуре 2-4 °С не

более 2-3 ч. Языки размораживают, моют, варят также, как мясо, погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу и нарезают кусочками или кубиками.

Масло подсолнечное прокаливают при температуре 130-140 °С в течение не более 15 мин, фильтруют через сито из нержавеющей стали с диаметром отверстий 0,8-1,0 мм.

Майонез. Банки или полимерные упаковки с майонезом тщательно промывают горячей водой и вскрывают

Соль поваренную, муку пшеничную и сахар-песок просеивают через сито с диаметром отверстий соответственно 1,0-1,5 и 2,0-2,5 мм и пропускают через магнитоуловитель для удаления посторонних и металлопримесей.

Бензойнокислый натрий применяют в качестве консерванта в количестве 0,09 % к массе готового продукта. При использовании майонеза бензойнокислый натрий сначала растворяют в небольшом количестве майонеза, затем во всем рецептурном количестве. При использовании растительного масла бензоат натрия сначала растворяют в небольшом количестве воды, затем добавляют рецептурное количество растительного масла и смесь тщательно перемешивают. Если майонез применяется в салатах в упакованном виде, то консервант растворяется в воде и подготовленные компоненты салатов опрыскивают этим раствором или замачивают в нем в течение 10-15 минут с последующим стеканием раствора.

Приготовление салатов.

Подготовленные и нарезанные компоненты смешивают без нарушения их структуры смесителе-фаршемешалке марки ИПКС-019 с добавлением растительного масла или майонеза (80 % от рецептурного количества); 20 % майонеза или масла используют для покрытия верхнего слоя салата при фасовании в полимерные контейнеры.



Фаршемешалка ИПКС-019 имеет следующие технические

характеристики:

Производительность, кг/час	300
Объем дежи, л	80
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения мешалки, об/мин	35
Установленная мощность, кВт	0,8
Габаритные размеры, мм	1000x500x100
	0
Масса, кг	60

Ручную нарезку подготовленных овощей и плодов необходимо производить в одноразовых резиновых или полиэтиленовых перчатках на специально выделенных столах рабочих марки ИПКС-075-1,5(Н) из нержавеющей стали. Нарезанные компоненты помещают в посуду из некорродирующих материалов, допускается их хранение до смешивания при температуре 0±4 °С не более 30 мин.

В случаях, где смешивание салатов с соусами не предусмотрено, используют дозатор ИПКС-071 для местного дозирования соуса без смешивания.



Дозатор вязких продуктов ИПКС-071 имеет следующие технические характеристики:

Производительность одного излива, доз/час	900
Количество изливов, шт.	2
Точность дозирования, не более, %	2
Диапазон дозирования, мл	20-9000
Установленная мощность, кВт	0,4
Габаритные размеры, мм	600x800x1100
Масса, кг	55

Во избежание загрязнения салатов патогенной микрофлорой при приготовлении компонентов салатов и последующих операций по приготовлению и фасованию салатов следует по возможности прилагать меньше ручного труда и пользоваться машинами для очистки, резки, мойки сырья и других технологических операций. Необходимо исключить излишнее перекалывание компонентов салатов и их самих из одной посуды в другую.

Приготовленные салаты охлаждают до фасования или в фасованном виде при температуре 0- -2°C до температуры в центре продукта +2-+4°C и передают на фасование. Салаты охлажденные готовятся соответствующими партиями по мере их реализации.

Приготовление отдельных салатов

Салат "Из квашеной капусты". Нашинкованную квашеную капусту смешивают с нашинкованным репчатым луком, нарезанными яблоками, клюквой, добавляют растительное масло с консервантом и все перемешивают.

Салат "Летний". Свежие резаные томаты, огурцы, салат, маслины без косточек смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Капуста по-корейски". Измельченную капусту (соломка, пластинки) смешивают с нашинкованной морковью, добавляют соль и массу выдерживают в течение 1 часа. Затем добавляют измельченный сладкий перец, чеснок, пряности, уксусную кислоту, зелень, растительное масло с консервантом и смесь тщательно перемешивают.

Салат "Солнышко". Резаные свежие томаты, огурцы, перец сладкий, зеленый или репчатый лук, редис, измельченный укроп, маслины без косточек смешивают с майонезом с консервантом.

Винегрет. Нарезанные кубиками вареные картофель, свеклу, морковь резаные огурцы соленые или консервированные, лук репчатый, зеленый горошек смешивают с растительным маслом с консервантом.

Морковь-по-корейски. Нашинкованную соломкой свежую морковь солят, выдерживают под гнетом в течение 3 часов, полученный сок сливают. К моркови добавляют рецептурное количество сахара, пряностей, измельченного чеснока, уксусной кислоты и растительного масла с консервантом. Полученную смесь тщательно перемешивают.

Салат "Морковный с чесноком и сыром". Натертую свежую морковь, нашинкованный сыр, мелко измельченный чеснок смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Свекольный с сыром". Свеклу отваривают, сыр и свеклу натирают на терке, чеснок мелко измельчают, все перемешивают с майонезом.

Салат "Сырный с чесноком". Сыр натирают на терке, добавляют измельченный чеснок, смешивают с майонезом и сверху посыпают зеленью.

Салат "Фасолевый". Красную вареную или консервированную фасоль, обжаренный лук репчатый, мелкоизмельченную зелень смешивают с уксусом и маслом растительным с консервантом.

Салат "Из шампиньонов". Обжаренные шампиньоны смешивают с обжаренным луком репчатым, добавляют по вкусу соль и масло растительное с консервантом.

Салат "Пикантный". Нашинкованную свежую капусту перетирают солью, добавляют кусочки соленых или маринованных грибов, шинкованную морковь, лук репчатый, зелень, чеснок, уксус и все перемешивают с растительным маслом с консервантом.

Салат "Грибной с сыром". Кусочки, отварных или консервированных грибов, натертый сыр, яйцо и зелень смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Французский". Кусочки ветчины смешивают вареным рисом, консервированной кукурузой, шинкованным сыром, нарезанными морковью и томатами и все перемешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Капустный с клюквой". Свежую нашинкованную капусту смешивают с измельченными морковью, луком и яблоками, добавляют клюкву и масло растительное.

Салат "Капустный со сладким перцем". Свежую нашинкованную капусту, натертую свежую морковь, перец сладкий соломкой, лук зеленый или репчатый смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Витаминный". Свежие нашинкованные огурцы, морковь и белокочанную капусту, натертые яблоки, измельченные зелень и чеснок, соль, сахар смешивают с растительным маслом с консервантом.

Салат "Из белокочанной капусты с яблоками" Свежую шинкованную капусту, натертые яблоки, зеленый лук смешивают с уксусом, сахаром и растительным маслом с консервантом.

Салат "Мимоза". Нарезанные кусочки консервированного лосося или другой рыбы смешивают с нарезанными морковью и яйцом, вареным рисом и все перемешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Лесной". Консервированные или вареные шампиньоны смешивают с кубиками или брусочками вареного картофеля, свежих огурцов, яиц, нашинкованным репчатым луком, добавляют майонез с консервантом и все перемешивают.

Салат "Свекольный". Шинкованную вареную свеклу смешивают с мелко измельченными грецкими орехами, чесноком и заправляют майонезом с консервантом.

Салат "Овощной с сыром". Натертый сыр смешивают с измельченными овощами (картофель, свекла, морковь, лук репчатый), яйцами и чесноком, добавляют специи и все перемешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Из моркови с зеленым горошком и орехами". Вареную резаную морковь, консервированный горошек, резанный репчатый лук, очищенные обжаренные орехи, яйцо смешивают с уксусом и растительным маслом с консервантом.

Салат "Грибной с картофелем". Нарезанные консервированные или отварные грибы смешивают с вареным картофелем кубиками, нарезанным луком репчатым, черным молотым перцем и маслом с консервантом.

Салат "Грибной с зеленым горошком". Нарезанные консервированные или отварные грибы смешивают с зеленым консервированным горошком, зеленью и растительным маслом с консервантом..

Салат "Фасоль с грибами". Стручковую фасоль, консервированные или отварные нарезанные грибы, вареную или свежую морковь, соленые огурцы, очищенные измельченные яблоки смешивают с майонезом с консервантом.

Салат грибной с маслом. Нарезанные отварные или консервированные шампиньоны (вешенки) смешивают с кусочками сладкого перца и лимона, измельченной зеленью, растительным маслом с консервантом, добавляют по вкусу сахар и соль.

Салат "С сыром по-голландски". Нашинкованный сыр, нарезанные отварные или консервированные шампиньоны (вешенки), мелко измельченную зелень смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "С осетриной". Нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают с кубиками вареного картофеля, яйцами, нашинкованным сыром и заправляют подготовленным майонезом с консервантом.

Салат "Креветочный". Кусочки вареных креветок смешивают с нарезанными кубиками вареных моркови и картофеля (или риса), соленых огурцов, мелко измельченными яйцами, зеленым горошком, добавляют майонез и все перемешивают.

Салат "Сельдь под шубой", "Сельдь под шубой с грибами". Сельдь режут на кусочки и укладывают на дно контейнера. Картофель, морковь, свеклу, яйца, нарезанные кубиками или соломкой, грибы смешивают с измельченной зеленью, майонезом с консервантом и укладывают сверху сельди.

Салат "Крабовый". Нарезанные кубиками крабовые (рыбные) палочки смешивают с вареным рисом, яйцом, консервированной кукурузой и заправляют майонезом с консервантом.

Салат "Кальмаровый". Резаные кальмары, резаную вареную морковь, яйцо, лук зеленый, кусочки лимона (или сок), специи смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Нептун". Кусочки лосося, натертый сыр, вареный рис и яйца смешивают с майонезом или маслом с консервантом.

Салат "Рыбный с печенью трески". Нарезанные кусочками крабовые (рыбные) палочки и вареную или консервированную печень трески смешивают с мелко измельченной зеленью петрушки, нарезанным луком порей или зеленым, добавляют соевое масло и майонез и все перемешивают.

Салат "С сыром по-голландски". Нашинкованный сыр, нарезанные отварные или консервированные шампиньоны (вешенки), мелко измельченную зелень смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "С осетриной". Нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают с кубиками вареного картофеля, яйцами, нашинкованным сыром и заправляют подготовленным майонезом с консервантом.

Салат "Креветочный". Кусочки вареных креветок смешивают с нарезанными кубиками вареных моркови и картофеля (или риса), соленых огурцов, мелко измельченными яйцами, зеленым горошком, добавляют майонез и все перемешивают.

Салат "Сельдь под шубой", "Сельдь под шубой с грибами". Сельдь режут на кусочки и укладывают на дно контейнера. Картофель, морковь, свеклу, яйца,

нарезанные кубиками или соломкой, грибы смешивают с измельченной зеленью, майонезом с консервантом и укладывают сверху сельди.

Салат "Крабовый". Нарезанные кубиками крабовые (рыбные) палочки смешивают с вареным рисом, яйцом, консервированной кукурузой и заправляют майонезом с консервантом.

Салат "Кальмаровый". Резаные кальмары, резаную вареную морковь, яйцо, лук зеленый, кусочки лимона (или сок), специи смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Нептун". Кусочки лосося, натертый сыр, вареный рис и яйца смешивают с майонезом или маслом с консервантом.

Салат "Рыбный с печенью трески". Нарезанные кусочками крабовые (рыбные) палочки и вареную или консервированную печень трески смешивают с мелко измельченной зеленью петрушки, нарезанным луком порей или зеленым, добавляют соевое масло и майонез и все перемешивают.

или свежих огурцов, зелень петрушки, лук репчатый и яйцо смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Вечерний". Кусочки отварной рыбы, соленые огурцы, кольца репчатого лука, яйца, мелкоизмельченную зелень, сок лимона смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Пикантный". Нарезанный кусочками вареный говяжий язык смешивают с нарезанными кубиками вареным картофелем, яйцами, свежими яблоками, предварительно обжаренными на растительном масле нарезанными шампиньонами и репчатым луком, мелко измельченной зеленью, добавляют майонез с консервантом и все перемешивают.

Салаты с добавлением мяса, птицы, ветчины "Французский", "Арабский", "По-латышски", "Пражский". Отварное мясо говядины или птицы или ветчину в виде кусочков (ломтиков) смешивают с измельченными овощами, грибами.

Салат "Московский". Кубики вареной колбасы, картофеля и соленых огурцов смешивают с мелко измельченной зеленью и майонезом с консервантом.

Салат "Печеночный". Кусочки вареной печени, нарезанный свежий огурец, яйцо смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Фантазия". Обжаренные или отварные нарезанные грибы, ветчину, натертые сыр и яблоки, вареный картофель кубиками, нарезанные свежие томаты смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Оливье". Нарезанные кубиками или брусочками вареные картофель, морковь, свежие или соленые огурцы смешивают с кусочками или кубиками мяса (колбасы, ветчины), добавляют консервированный зеленый горошек, яйца и заправляют майонезом с консервантом.

Салат "Столичный". Нарезанные кубиками или брусочками вареные картофель, морковь, огурцы соленые, консервированный зеленый горошек смешивают с кусочками или кубиками вареного мяса курицы, добавляют майонез с консервантом и все перемешивают.

Салат "С печенью и грибами". Картофель и грибы вареные измельченные смешивают с нарезанной на кусочки или пропущенной через мясорубку печенью, добавляют вареную морковь, лук репчатый, яйца и майонезом с консервантом, все перемешивают.

Салат "С курицей и грибами". Кусочки мякоти кур, огурцы соленые, обжаренные грибы и лук репчатый, грецкие орехи, перец сладкий и измельченную зелень смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Мясной". Кусочки вареного мяса, измельченные грецкие орехи и чеснок смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "С языком". Кусочки вареного языка, кубики моркови, консервированный зеленый горошек и кукурузу, измельченные зелень и салат смешивают с майонезом с консервантом.

Салат "Сациви". Подготовленные тушки курицы отваривают до полуготовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на кусочки, добавляют пассерованный репчатый лук, мелко измельченные грецкие орехи, пшеничную муку, уксус, зелень кинзы, масло топленое с консервантом и все перемешивают.

Фасование, упаковка, маркировка

Салаты охлажденные фасуют в полимерную термоформованную тару вместимостью до 2 кг в прохладном помещении с температурой не выше 18 °С. Их раскладывают вручную в одноразовых перчатках. Контейнеры герметично закрывают крышками и укладывают в полимерные лотки или в ящики из гофрированного картона. При фасовке салатов верхний слой заливают майонезом или растительным маслом с консервантом (20 % от рецептурного количества).

Допускается фасовка салатов в емкости из некорродирующих материалов вместимостью до 5,0 кг с дальнейшей их фасовкой потребителю.

С целью снижения бактериальной обсемененности столы и стены помещений для приготовления и фасования салатов обрабатывают моющими дезинфицирующими средствами. Тару для фасования рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами.

Маркировка охлажденных салатов - по ТУ 9165-137-04782324-02.

Хранение и транспортирование

Охлажденные салаты хранят в холодильной камере КХС-6 при температуре от 0 до 4 °С, срок их годности - не более 7 сут. со дня изготовления.

Продукция не подлежит реализации при отсутствии холодильного оборудования на предприятиях торговли и общественного питания.

Транспортирование продукции производится автотранспортом с охлаждаемым кузовом в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" и ГОСТ 50763 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

S. КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Контроль качества сырья и готовой продукции осуществляет производственная лаборатория или другая аккредитованная лаборатория по контролируемым показателям, методами и средствами в соответствии с нормативной документацией. Периодичность контроля - по согласованию с местными органами Госсанэпиднадзора МЗ РФ.

Контроль за работой технологического оборудования и соблюдением заданных технологических режимов осуществляют рабочие-операторы, обслуживающие оборудование и выборочно работники лаборатории в соответствии с технической документацией на технологическое оборудование и продукцию.

Регистрация результатов контроля производится в журналах установленной формы (МУК 2.3.2.971-00).

Метрологические данные и схема контроля технологического процесса производства салатов охлажденных приведены в приложении 1.

Контроль за нормативными показателями, гарантирующими безопасность продукции, осуществляется местными органами Госсанэпиднадзора МЗ РФ.

6. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Санитарный режим производства салатов охлажденных должен осуществляться в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов", "Санитарными правилами по применению пищевых добавок", № 1923-78.

Технологическое оборудование подвергается санитарной обработке в соответствии с "Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования и инвентаря на консервных заводах", утвержденной 23.02.82 г.

Все процессы изготовления, фасования, хранения, транспортирования и реализации салатов охлажденных должны производиться в условиях предельной чистоты и сохранности их от загрязнений и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

Для дезинфекции тары и стерилизации воздуха желательно применять бактерицидные лампы типа БУВ из расчета 1 Ватт/м³, обработку воздуха следует проводить ежедневно в течение не менее одного часа. В каждом производственном цехе должна быть раковина для мытья рук с мылом, полотенцем или салфетками. Полы должны промываться ежедневно, стены протираться еженедельно. Один раз в месяц должен проводиться санитарный день для генеральной уборки, дезинфекции помещений. Должно быть обеспечено своевременное удаление отходов.

Внутрицеховую тару и инвентарь в конце смены тщательно промывают дезинфицирующими средствами,

Разделочные доски должны быть маркированы. После каждой операции доски очищают от остатков продукта и моют горячей водой с использованием щеток и моющих средств. Щетки, мочалки для мытья посуды после окончания работы моют и просушивают. Кухонная посуда должна сушиться в опрокинутом виде на решетчатых полках и храниться на стеллажах.

Применяемые тароупаковочные материалы должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора и отвечать требованиям ГН 2.3.3.972-00 "Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами".

Рабочие должны быть обеспечены санитарной одеждой, пройти санитарно-гигиеническое обучение и иметь личные медицинские книжки.

Руководитель предприятия обязан обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм с целью выпуска продукции безопасной для здоровья людей.

7. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Технологические процессы производства салатов охлажденных должны осуществляться в соответствии с требованиями ГОСТ 12.3.002-75 "Процессы производственные. Общие требования безопасности".

Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям ГОСТ 12.2.003-91 "Оборудование производственное. Общие требования безопасности", "Правилам устройства электроустановок" по ГОСТ 12.2.70007-75. Электродвигатели должны быть защищены, пусковая аппаратура - уплотненная,

светильники - закрытые. При использовании импортного оборудования оно должно быть приведено в соответствие с вышеуказанными документами.

Технологическое оборудование должно быть размещено с учетом поточности производства так, чтобы исключить встречные и пересекающиеся потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, тары, обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение техники безопасности на рабочих местах. Контрольно-измерительные приборы, средства индивидуальной защиты, организация и порядок выполнения работ, инструктаж по технике безопасности должны обеспечивать защиту работающих от воздействия вредных и опасных производственных факторов.

К работе допускаются лица, достигшие 18 лет, прошедшие обучение, стажировку и инструктаж по безопасности работы.

8. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Производство не должно приносить ущерб окружающей среде.

Сточные воды должны спускаться в общий канализационный коллектор после предварительной очистки от механических и жировых включений.

Содержание вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно допустимые концентрации, предусмотренные ГОСТ 12.1.005-88. Операции, связанные с просеиванием сыпучих продуктов (соли, специй и др.) должны производиться на рабочих местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией.

Пищевые отходы собирают в емкости с крышками, выгружают в закрытые контейнеры и ежедневно вывозят. Емкости после удаления отходов промывают 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают в специально выделенном месте.

Старший научный сотрудник отдела
технологии консервирования
Старший научный сотрудник

В.С. Афанасьева
Я.М. Кузнецова

Рецептуры салатов охлажденных

Наименование сырья	Расход	подготовленного
	сырья (г)	на 1 кг продукции
Салат "Овощной с сыром"		
Картофель		200
Свекла		190
Морковь		150
Лук репчатый		30
Сыр голландский		150
Яйцо		70
Чеснок		10
Майонез		200
Салат "Грибной с картофелем"		
Грибы отварные или консервированные		220
Картофель вареный		170

Морковь вареная		120
Лук репчатый		80
Огурцы соленые		100
Яйцо		100
Соль		10
Майонез		200
Салат "Грибной с зеленым горошком"		
Грибы соленые, отварные, консервированные		500
Лук репчатый		100
Зеленый горошек		190
Зелень		5
Соль		5
Майонез		200
Салат "Грибной с маслом"		
Грибы отварные или консервированные		420
Перец сладкий		320
Зелень		50
Сахар		50
Соль		10
Лимон		50
Масло растительное		100

Продолжение

Наименование сырья	Расход	подготовленного
	сырья (г)	на 1 кг продукции
Салат "Лесной"		
Картофель отварной		300
Грибы отварные, соленые или консервированные		200
Огурцы соленые		200
Яйца		100
Майонез		200
Салат "Фасоль с грибами"		
Фасоль стручковая		200
Грибы отварные, соленые или маринованные		150
Лук репчатый		80
Морковь		ПО
Огурцы соленые		150
Яблоки		100

Соль		10
Майонез		200
Салат "Арабский"		
Зелень		40
Изюм		100
Курица		170
Морковь		80
Рис		400
Чеснок		10
Майонез		200
Салат "Из шампиньонов"		
Шампиньоны обжаренные		500
Лук репчатый обжаренный		300
Масло растительное		190
Соль		10
Салат "Грибной с сыром"		
Грибы отварные, соленые или консервированные		400
Сыр		200
Яйцо		150
Зелень		50
Майонез		200

Продолжение

Наименование сырья	Расход подготовленного	
	сырья (г) на	1 кг продукции
Салат "С сыром по-голландски"		
Грибы отварные (шампиньоны или вешенки)		400
Сыр		200
Яйцо		150
Зелень		50
Майонез		200
Салат "Витаминный"		
Огурцы свежие или соленые		300
Капуста свежая		250
Морковь свежая		150
Яблоки		100
Зелень		30
Чеснок		5

Сахар		15
Масло растительное или сметана		150
Салат "Капустный со сладким перцем"		
Капуста свежая		300
Перец сладкий		250
Морковь свежая		150
Лук зеленый		100
Майонез		200
Салат "Капустный с клюквой"		
Капуста белокочанная свежая		400
Морковь свежая		240
Лук репчатый или зеленый		80
Клюква		80
Майонез или растительное масло		200
Салат "Из белокочанной капусты с яблоками"		
Капуста белокочанная свежая		610
Яблоки		150
Лук зеленый		70
Уксус 9 %-ый		80
Сахар		40
Масло растительное		50

Продолжение

Наименование сырья	Расход подготовленного сырья (г) на 1 кг продукции
Салат "Фасолевый"	
Фасоль вареная или консервированная	750
Лук репчатый обжаренный	120
Зелень	40
Уксус столовый	30
Масло растительное	69
Салат "Из квашеной капусты"	
Капуста квашеная	700
Лук репчатый	75
Яблоки	75
Клюква	50
Сахар	40
Масло растительное	60
Салат "Морковный с чесноком и сыром"	

Морковь свежая	650
Сыр	100
Чеснок	50
Майонез	200
Салат "Из моркови с зеленым горошком и орехами"	
Морковь вареная	450
Зеленый горошек	150
Лук репчатый	50
Орехи грецкие	70
Яйцо вареное	100
Уксус 9 %-ный	30
Масло растительное	150
Салат "По-латышски"	
Картофель	200
Ветчина	150
Сельдь	70
Яблоки	70
Огурцы соленые	100
Томаты	70
Яйцо	140
Майонез	200

Продолжение

Наименование сырья	Расход подготовленного сырья (г) на 1 кг продукции
Салат "Пикантный"	
Капуста белокочанная свежая	600
Грибы отварные или маринованные	200
Морковь свежая	50
Лук репчатый	25
Зелень	20
Чеснок	5
Уксус 9 %-ный	20
Масло растительное	80
Салат "Солнышко"	
Томаты свежие	150
Огурцы свежие	150
Перец сладкий свежий	150

Салат листовой	100
Редис	150
Зелень укропа	50
Маслины	50
Майонез	200
Салат "Свекольный"	
Свекла вареная	600
Орехи грецкие	150
Чеснок	50
Майонез	200
Винегрет	
Картофель вареный	400
Свекла вареная	250
Морковь вареная	150
Зеленый горошек	100
Огурцы соленые	75
Масло растительное	25

Продолжение

Наименование сырья	Расход	подготовленного
	сырья (г)	на 1 кг продукции
Салат "Морковь по-корейски"		
Морковь		876
Сахар-песок		44
Соль поваренная		9
Перец красный молотый		4,5
Кориандр		4,5
Масло растительное		53
Чеснок		4,5
Уксусная кислота 70 %-ная		4,5
Салат "Свекольный с сыром"		
Свекла вареная		650
Сыр		150
Чеснок		20
Майонез		180
Салат "Сырный с чесноком"		

Сыр		490
Чеснок		10
Зелень		10
Майонез		490
Салат "Капуста по-корейски"		
Капуста белокочанная свежая		630
Морковь		167
Перец сладкий свежий		66
Зелень укропа		31
Сахар-песок		31
Соль		6
Перец красный молотый		3
Масло растительное		60
Чеснок		3
Уксусная кислота 70 %-ная		3

Продолжение

Наименование сырья	Расход	подготовленного
	сырья (г)	на 1 кг продукции
Салат "Летний"		
Огурцы свежие		300
Томаты свежие		300
Салат листовой		100
Маслины очищенные		100
Майонез		200
Салат "Рыбный с печенью трески"		
Крабовые (рыбные) палочки		250
Печень трески		250
Лук порей		250
Зелень		20
Масло соевое		40
Майонез		200
Салат "Креветочный"		
Креветки вареные		250
Картофель (рис) вареный		200
Огурцы соленые		100
Горошек зеленый		100

Морковь вареная		100
Яйцо		50
Майонез		200
Салат "Вечерний"		
Рыба отварная		400
Огурцы соленые или консервированные		100
Лук репчатый		120
Яйцо		100
Сок лимонный		30
Зелень		50
Майонез		200
Салат "Крабовый"		
Рыбные палочки		150
Кукуруза		100
Яйцо		200
Рис		300
Зелень		50
Майонез		200

Продолжение

Наименование сырья		Расход	подготовленного
		сырья (г)	на 1 кг продукции
Салат "Гамбургский"			
Сельдь (филе)			200
Картофель отварной			200
Огурцы соленые или	консервированные		100
Яблоки очищенные			100
Яйцо			80
Зелень петрушки			10
Лук репчатый			ПО
Майонез			200
Салат "Нептун"			
Лосось			300
Рис			300
Яйцо			160
Сыр			40
Майонез			200
Салат "Сельдь под шубой"			
Сельдь			250
Картофель			300
Морковь			100

Свекла		150
Майонез		200
Салат "Сельдь под шубой с грибами"		
Грибы		180
Картофель		180
Лук репчатый		40
Морковь		90
Сельдь		150
Яблоко		80
Яйцо		80
Майонез		200
Салат "Пражский"		
Говядина		150
Картофель		230
Лук репчатый		40
Огурцы соленые		150
Яблоко		120
Перец сладкий		ПО
Майонез		200

Продолжение

Наименование	сырья	Расход подготовленного сырья (г) на 1 кг продукции
Салат "Мимоза"		
Лосось или другая рыба		220
Морковь		180
Рис		260
Яйцо		140
Майонез		200
Салат "Французский"		
Ветчина		210
Рис вареный		260
Кукуруза консервированная		100
Сыр голландский		80
Морковь вареная		80
Томаты свежие		70
Майонез		200
Салат "С осетриной"		
Осетрина вареная		300

Картофель вареный		300
Яйца		160
Сыр		400
Майонез		200
Салат "Кальмаровый"¹		
Кальмары	•	400
Яйцо		150
Морковь		120
Лук зеленый		100
Лимон (сок)		30
Майонез		200
Салат "Мясной"		
Мясо говядины отварное		600
Орехи грецкие		150
Чеснок		50
Майонез		200

Продолжение

Наименование сырья	Расход подготовленного сырья (г) на 1 кг продукции
Салат "С языком"	
Язык говяжий	230
Морковь вареная	230
Зеленый горошек консервированный	130
Кукуруза консервированная	130
Салат листовой	40
Зелень	40
Майонез	200
Салат "Московский"	
Колбаса	250
Огурцы соленые или свежие	250
Картофель	200
Зелень	50
Майонез	250
Салат "Сациви"	
Рубленые кусочки куриные отварные	427

Орехи грецкие	284
Лук репчатый обжаренный	142
Яйцо	71
Уксус	32
Пряности	3,0
Зелень	17
Мука пшеничная	18
Чеснок	6
Салат "Столичный"	
Картофель	200
Мясо птицы	200
Морковь	100
Огурцы соленые	100
Горошек зеленый	100
Яйцо	100
Майонез	200

Продолжение

Наименование сырья	Расход сырья (г)	подготовленного на 1 кг продукции
Салат "Печеночный"		
Печень		400
Огурцы свежие		200
Яйцо		200
Майонез		200
Салат "Оливье"		
Мясо (колбаса, ветчина)		150
Морковь отварная		100
Картофель отварной		200
Огурцы соленые		140
Горошек зеленый		100
Яйцо		по
Майонез		200
Салат "С курицей и грибами"		
Филе куриное		230
Огурцы соленые		120
Шампиньоны (вешенки) обжаренные		120

Лук репчатый обжаренный		120
Масло растительное		60
Орехи грецкие		60
Перец сладкий		80
Зелень		10
Майонез		200
Салат "С печенью и грибами"		
Картофель		300
Грибы		166
Печень		134
Лук репчатый		33
Морковь		67
Яйцо		100
Майонез		200

Продолжение

Наименование сырья	Расход подготовленного сырья (г) на 1 кг продукции
Салат "Фантазия"	
Грибы отварные или консервированные	175
Ветчина	175
Сыр	70
Яблоки	70
Картофель отварной	200
Томаты свежие	ПО
Майонез	200
Салат "Пикантный"	
Язык отварной	200
Картофель вареный	100
Яблоки	100
Яйцо	100
Шампиньоны (вешенки) обжаренные	120
Лук репчатый обжаренный	100
Масло для обжарки	60
Зелень	20
Майонез	200

Примечания:

1. Для улучшения вкуса салатов рекомендуется добавление по вкусу соли, специй, зелени, усилителя вкуса - глутамата натрия
2. Количество консерванта - бензоата натрия не должно превышать 0,9 г на 1 кг салатов.
3. Допускается замена майонеза маслом растительным.

Старший научный сотрудник отдела технологии консервирования

Старший научный сотрудник

В.С. Афанасьева Е.Н. Кузнецова

**Метрологические данные и схема контроля технологического процесса
производства салатов охлажденных**

№№ п/п	Наименование технологических процессов	Показатели контролируемые	Периодичность контроля	Методы и средства контроля
1	Входной контроль сырья, материалов и тары	Согласно НД на сырье и ма- териалы, тару	По мере поступления сырья, материалов, тары	В соответствии с НД на ме- тоды испытаний сырья, ма- териалов, тары
2.	Хранение сырья	Температура и влажность воздуха, продолжитель- ность хранения	Не реже 2 раз в смену	Термометр, психрометр
3.	Инспекция сырья, сорти- ровка, калибровка	Содержание посторонних примесей, дефектного сы- рья. Качество сортировки и калибровки	По усмотрению зав. лабораторией	Визуальный
4.	Мойка сырья	Давление и расход воды Степень промывки сырья	Не реже 3-х раз в смену	Манометр, счетчик холод- ной воды Визуальный
5.	Очистка овощей, подготовка продуктов	Качество очистки и подготовки	По усмотрению зав. лабораторией	Визуальный
6.	Тепловая обработка (варка) овощей, риса и других продуктов	Температура, продукта готовность	Каждая партия сырья или продуктов	Термометр, жидкостной (не ртутный), секундомер, дегустация продуктов.

Продолжение

№№ п/п	Наименование технологических процессов	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Методы и средства контроля
7.	Резка овощей и других продуктов.	Качество резки	По усмотрению зав. лабораторией	В соответствии с требованиями ТИ
8.	Смешивание компонентов, приготовление салатов	Массовая доля компонентов	Каждое смешивание	Весы циферблатные, рычажные, товарные
9.	Фасование салатов, укупорка тары	Масса нетто продукта, качество укупорки	Не реже 2-4 раз в час	Весы циферблатные, визуальный
10.	Охлаждение салатов	Температура, время охлаждения	Постоянное наблюдение	Термометр, жидкостной (нертутный), часы
11.	Этикетировка и маркировка тары	Качество этикетировки, правильность маркировки	Каждая партия	Визуальный
12.	Приемочный контроль готовой продукции	Органолептические, физико-химические, микробио- логические показатели, масса нетто продукта, качество упаковки и маркировки	Каждая партия или по согласованию с местными органами Госсанэпиднадзора РФ	Согласно НД на данный вид продукции.