



Утверждаю

Заведующий
/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ДЖЕМ	12	12	1,2	1,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	28	28	2,8	2,8
Выход: 40/12				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Хлеб нарезают аккуратными дольками/ломтиками. Джем отпускают с пищеблока порциями в отдельной закрытой емкости. Хлеб намазывают равномерно джемом непосредственно на месте раздачи пищи детям.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт джемом;
- цвет, консистенция хлеба, джема — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использованного наименования джема, с ароматом и привкусом хлеба.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,17
Жиры, г	0,82
Углеводы, г	23,14
Энергетическая ценность, ккал	107,44

В1, мг	0,03
С, мг	4,8
А, мг	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В2, мг	0,01

Са, мг	7,96
Mg, мг	5,32
Р, мг	20,12
Fe, мг	0,34
К, мг	42,56
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0