

Заведующий
Ландина О.В./

Утверждаю

 /Бал

№ 2

М

РБРОД С ДЖЕМОМ И
городского округа Самара.

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

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ И МАСЛОМ", 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.).

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
ДЖЕМ	12	12	1,2	1,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	23	23	2,3	2,3
Выход: 40/12/6				

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.

С пищеблока отпускается нарезанный ровными кусочками/ломтиками хлеб; масло и джем в отдельных закрытых емкостях (групповыми порциями). Непосредственно на месте раздачи пищи детям, ровно нарезанный порционный кусочек хлеба покрывают равномерно тонким слоем сливочного масла, а затем джема.

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.

6.1. Органолептические показатели качества:

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

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.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,83
Жиры, г	5,63
Углеводы, г	20,62
Энергетическая ценность, ккал	139,22

В1, мг	0,03
С, мг	4,8
А, мг	0,04
Е, мг	0,13
Д, мкг	0,09
В2, мг	0,02

Ca, мг	7,73
Mg, мг	4,67
P, мг	18,01
Fe, мг	0,30
K, мг	38,86
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0