Утверждаю

Заведующий

/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3
БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", 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 СЫРОМ", 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
СЫР РОССИЙСКИЙ	13,2	12	1,32	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0,4	0,4
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.
С пищеблока отпускается нарезанный ровными кусочками/ломтиками хлеб, порционное масло в отдельной закрытой емкости, нарезанный ломтиками сыр в отдельной закрытой емкости. Непосредственно на месте раздачи пищи детям, ровно нарезанный порционный кусочек хлеба покрывают сливочным маслом равномерно тонким слоем, сверху кладут ломтик сыра.

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 сыром;
- цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использованого наименования сыра 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.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,90
Жиры, г	7,65
Углеводы, г	14,42
Энергетическая ценность, ккал	146,96

В1, мг	0,03
С, мг	0,08
А, мг	0,07
Е, мг	0,13
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,05

Ca, мг	111,40
Mg, мг	7,84
P, мг	78,96
Fe, мг	0,41
K, мг	36,92
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0