

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430 **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Утверждаю

Заведующий
/Баландина О.В./

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", 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 "ЧАЙ С МОЛОКОМ", 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ЧАЙ-ЗАВАРКА		54,6		5,46
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,8	50,8	5,08	5,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
Выход: 200				

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.

В отдельной емкости заваривают чай. В кастрюлю наливают воду, кипятят, добавляют сахар и размешивают. В приготовленную сладкую воду добавляют молоко, доводят до кипения. В приготовленную сладкую воду с молоком добавляют заварку и перемешивают.

Чай-заварка

Чай заваривают в отдельной емкости. Емкость ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° 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, консистенция чая с сахаром и молоком — жидкость светло-коричневого цвета.;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки и молока.

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	2,98
Жиры, г	3,1
Углеводы, г	12,67
Энергетическая ценность, ккал	91,32

В1, мг	0,03
С, мг	0,56
А, мг	0,02
Е, мг	0
Д, мкг	0

Са, мг	112,27
Mg, мг	16,12
Р, мг	78,68
Fe, мг	0,75
К, мг	169,01

B2, мг	0,12
--------	------

I, мкг	9
F, мг	0
Se, мг	0