

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431 **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ", 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 САХАРОМ И ЛИМОНОМ", 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
ЧАЙ-ЗАВАРКА		60,7		6,07
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,6	55,6	5,56	5,56
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146	146	14,6	14,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОН	7,8	4,7	0,78	0,47
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.

Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку в отдельной емкости заваривают кипятком, дают настояться, а затем соединяют с общим сладким кипятком, размешивают. В конце добавляют промытый и очищенный от кожуры, лимон, нарезанный маленькими дольками.

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. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 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, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

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	0,20	В1, мг	0	Са, мг	13,57
Жиры, г	0	С, мг	0,78	Mg, мг	5,48
Углеводы, г	8,21	А, мг	0	Р, мг	6,86
Энергетическая ценность, ккал	34,43	Е, мг	0	Fe, мг	0,64
		Д, мкг	0	К, мг	28,35