

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		54,1		5,41
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,9	58,9	5,89	5,89
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,9	145,9	14,59	14,59
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОН	6	3,6	0,6	0,36
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. 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 — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах ароматный, соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки и лимону.

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	0,17
Жиры, г	0
Углеводы, г	8,13
Энергетическая ценность, ккал	33,83

B1, мг	0
C, мг	0,61
A, мг	0
E, мг	0
D, мкг	0
B2, мг	0,01

Ca, мг	12,86
Mg, мг	5,00
P, мг	5,90
Fe, мг	0,55
K, мг	24,09
I, мкг	0