

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435 **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ**



Заведующий
Баландина О.В./

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ", 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 "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ", 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
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

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. Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. С пищеблока кисломолочный продукт выдают в закрытых пакетах. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы на месте раздачи пищи детям.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° 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 — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

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	5,06	В1, мг	0,05	Ca, мг	183,6
Жиры, г	4,37	С, мг	0,5	Mg, мг	20,16
Углеводы, г	6,98	А, мг	0,03	P, мг	136,8
Энергетическая ценность, ккал	92,54	Е, мг	0,13	Fe, мг	0,14
		Д, мкг	0	K, мг	262,8
		В2, мг	0,22	I, мкг	16,2
				F, мг	0,03
				Se, мг	0