Утверждаю

Заведующий

/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 437
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА", 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 "НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА", 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
ШИПОВНИК	25,9	25,9	2,59	2,59
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203,1	203,1	20,31	20,31
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.

Подготовленные ягоды перебирают, промывают хорошо, затем заливают горячей водой, доводят до кипения, варят 5-10 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, выключают и охлаждают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток 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 — прозрачный напиток налит в стаканы;
- цвет — ярко-красный;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — слегка терпкий, приятный, кисло-сладкий;
- консистенция — однородная, жидкая.

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	0,4
Жиры, г	0,17
Углеводы, г	13,37
Энергетическая ценность, ккал	58,34

В1, мг	0,01
С, мг	67,34
А, мг	0,11
Е, мг	0,44
Д, мкг	0
В2, мг	0,03

Ca, мг	14,90
Mg, мг	3,69
P, мг	1,86
Fe, мг	0,31
K, мг	6,81
I, мкг	0
F, мг	0
Se, мг	0