



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Каша манная молочная», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Каша манная молочная» используют следующее сырье:

Масло сливочное

Сахар

Молоко сухое

Манка

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Каша манная молочная», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Каша манная молочная»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Если	Сад	Если	Сад
Масло сливочное	2	3	2	3
Сахар-песок	5	6	5	6
Молоко сухое	15	20	15	20
Манка	20	25	20	25
Выход	-		150/200	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Каша манная молочная» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Подготовленную манную крупу постепенно при помешивании засыпают в кипящую смесь молока с водой. Кашу варят при медленном кипячении, постоянно помешивая. Время варки 15-20 минут. Отпускают с прокипячённым сливочным маслом.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Температура подачи блюда должна быть не менее +60...+65° С.

5.2. Блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – хорошо набухшая, мягкая

Консистенция – вязкая, однородная

Цвет – белый

Вкус – свойственный блюду, без посторонних привкусов

Запах – свойственный блюду, без посторонних запахов

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.14	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1Е3
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	1,0
	E.coli	1,0
	S.aureus в 1,0	1,0
	Proteus	0,1
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
5,94	7,80	5,51	7,59	24,18	30,44	170,07	221,27