

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий МБДОУ «Сказка»

для *Маркова*

ДОКУМЕНТОВ

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Какао с молоком», вырабатываемый и реализуемый в МБДОУ «Сказка».

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления напитка «Какао с молоком» используют следующее сырье:

Какао

Сахар

Молоко сухое

2.2. Сырье, используемое для приготовления напитка «Какао с молоком», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

### 3. РЕЦЕПТУРА

#### 3.1 Рецепт «Какао с молоком»

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию |     |                |     |
|--------------------------------|--------------------------------------|-----|----------------|-----|
|                                | Брутто, г                            |     | Нетто, г       |     |
|                                | Если                                 | Сад | Если           | Сад |
| Какао                          | 2                                    | 2   | 2              | 2   |
| Сахар-песок                    | 10                                   | 12  | 10             | 12  |
| Молоко сухое                   | 15                                   | 20  | 15             | 20  |
| <b>Выход</b>                   | -                                    |     | <b>150/200</b> |     |

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству напитка «Какао с молоком» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. Затем вливают при постепенном перемешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

## 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 – наливают в кружку

Консистенция – жидкая

Цвет – молочно - коричневый

Вкус – сладкий, с привкусом какао и молока

Запах – аромат какао и молока

6.2. Микробиологические показатели:

| Индекс группы продуктов | Показатели                           | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
|-------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1.2.3.4                 | КМАФАнМ, КОЕ/г                       | 3,5*1Е4                            |
|                         | БГКП (колиформы) в ,1,0г             | 1,0                                |
|                         | 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    |
| 3,90     | 5,20 | 3,75    | 5,00 | 15,61       | 19,48 | 111,79                            | 143,72 |