



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофельное пюре», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» используют следующее сырье:

Масло сливочное
Картофель свежий
Молоко сухое

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

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Картофельное пюре»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Если	Сад	Если	Сад
Масло сливочное	5	7	5	7
Молоко сухое	3	4	3	4
Картофель свежий	120	140	78	91
Выход	-		80/100	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Картофельное пюре» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Очищенные картофель заливают кипящей подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель пропускают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

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 – пышная масса

Консистенция – густая, однородная

Цвет – желтый

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

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	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
3,22	3,49	5,13	6,94	20,74	21,13	142,01	160,94