


 УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ «Сказка»
 Е.А. Маркова
 17 января 2020 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Гречка отварная» используют следующее сырье:

Гречневая крупа
 Масло сливочное

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

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Гречка отварная»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Если	Сад	Если	Сад
Гречневая крупа	30	35	30	35
Масло сливочное	5	7	5	7
Выход	-		80/100	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Гречка отварная» производится в соответствии со «Сборником рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640 с.»

4.2 Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упаривания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипячённым 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 – зерна целые, хорошо разваренные

Консистенция – мягкая, рассыпчатая

Цвет – светло-коричневый

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	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
3,85	4,46	4,89	6,62	18,68	21,81	134,13	164,66