



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Сырники» используют следующее сырье:

Масло сливочное
Масло растительное
Манка
Сахар
Творог
Яичный порошок
Мука

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

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепттура блюда «Сырники»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Масло сливочное	5	5	5	5
Масло растительное	10	10	10	10
Манка	10	10	10	10
Сахар	10	10	10	10
Творог	130	130	130	130
Яичный порошок	4	4	4	4
Мука	20	20	20	20
Выход	-		150	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

4.2 Творог протирают, соединяют яйцами, сахаром, мукой и манкой. Из подготовленной массы формируют сырники, панируют в муке, слегка обжаривают с обеих сторон до легкой корочки и запекают в жарочном шкафу до готовности.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, 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 – кругло-приплюснутая форма, без трещин

Консистенция – на разрезе однородная, рыхлая

Цвет – золотистый

Вкус – продуктов, входящих в напиток

Запах – продуктов, входящих в напиток

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.10	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1Е3
	БГКП (колиформы) в 1,0г	1,0
	E.coli	-
	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
20,83	20,83	37,41	37,41	13,31	13,31	234,52	234,52