

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 79

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на «Бутерброд с маслом и сыром», вырабатываемый и реализуемый в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления «Бутерброда с маслом и сыром» используют следующее сырье:

Батон

Масло сливочное

Сыр

2.2. Сырье, используемое для приготовления «Бутерброда с маслом и сыром», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт на «Бутерброд с маслом и сыром»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Батон	20	20	20	20
Масло сливочное	3	5	3	5
Сыр	4	6	4	6
Выход	-		20 8/10	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству «Бутерброда с маслом и сыром» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2 Сыр натирают на терке и смешивают с маслом. Ломтик батона намазывают маслом и сыром.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Выдача осуществляется отдельно масло от батона

5.2. Батон смазывается маслом непосредственно перед выдачей детям.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – ровные ломтики батона, намазанные маслом и сыром.

Консистенция – мягкая

Цвет – батон – кремовый, масло и сыр – от светло-желтого до желтого

Вкус – выраженный сливочный вкус, без посторонних привкусов

Запах – сливочный, без посторонних запахов

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.7.6.2	КМАФАнМ, КОЕ/г	1*1E4
	БГКП (колиформы) в ,1,0г	0,01
	S.aureus в 1,0	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
2,48	2,96	4,1	6,24	9,99	10,01	86,78	108,04