



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 октября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

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

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления напитка «Чай с лимоном» используют следующее сырье:

Чай

Сахар

Лимон свежий

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

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт на напиток «Чай с лимоном»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Чай	1	1	1	1
Сахар	10	12	10	12
Лимон свежий	10	10	8	8
Выход	-		150/200	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

4.2 Чай заваривают в кипяченой горячей воде, добавляют сахар 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 – светло-коричневый

Вкус – сладкий, с привкусом чая и лимона

Запах – аромат чая и лимона

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	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
0,04	0,04	0,04	0,04	10,96	12,96	44,36	52,36