

Утверждаю

Заведующий  
/Баландина О.В./

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 161**  
**ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	64,5	64,1	6,45	6,41
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
<b>Выход: 130</b>				

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Горох промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2 на 5-7 часов. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1кг гороха) и варят в закрытой посуде при слабом непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль (8-10 г на 1 кг). При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

**5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подают в качестве гарнира. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — пюреобразная масса, заправлена сливочным маслом;

- цвет — желтовато-коричневый, ;
- вкус — умеренно соленый, с выраженным вкусом гороха и привкусом сливочного масла;
- запах — вареного гороха и сливочного масла;
- консистенция — однородная, вязкая.

**6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.**

**7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	14,33	В1, мг	0,39	Ca, мг	54,53
Жиры, г	5,16	С, мг	0	Mg, мг	50,93
Углеводы, г	29,95	А, мг	0,02	P, мг	131,71
Энергетическая ценность, ккал	223,64	Е, мг	5,94	Fe, мг	4,07
		Д, мкг	0,08	K, мг	469,42
		В2, мг	0,10	I, мкг	3,27
				F, мг	0,02
				Se, мг	0