



Утверждаю

Заведующий  
/Баландина О.В./

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ И МАСЛОМ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ И МАСЛОМ", 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 "БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ И МАСЛОМ", 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 |
| ПОВИДЛО   | 12                                      | 12    | 1,2  | 1,2   |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ                         | 4                                       | 4     | 0,4  | 0,4   |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 24                                      | 24    | 2,4  | 2,4   |
| <b>Выход: 40/12/4</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.

С пищеблока отпускается нарезанный ровными кусочками/ломтиками хлеб; масло и повидло в отдельных закрытых емкостях (групповыми порциями). Непосредственно на месте раздачи пищи детям, ровно нарезанный порционный кусочек хлеба покрывают равномерно тонким слоем сливочного масла, а затем повидла.

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

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° 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 — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт повидлом;
- цвет, консистенция хлеба, масла, повидла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использованного наименования повидла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

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                      | 1,87   |
| Жиры, г                       | 4,0    |
| Углеводы, г                   | 20,29  |
| Энергетическая ценность, ккал | 124,67 |

|        |      |
|--------|------|
| В1, мг | 0,03 |
| С, мг  | 0,06 |
| А, мг  | 0,03 |
| Е, мг  | 0,09 |
| Д, мкг | 0,06 |
| В2, мг | 0,01 |

|        |       |
|--------|-------|
| Са, мг | 6,72  |
| Mg, мг | 3,96  |
| P, мг  | 17,44 |
| Fe, мг | 0,37  |
| K, мг  | 38,16 |
| I, мкг | 0     |
| F, мг  | 0     |
| Se, мг | 0     |