

Утверждаю

Заведующий  
/Баландина О.В./

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430**  
**ЧАЙ С МОЛОКОМ**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЧАЙ С МОЛОКОМ", 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 "ЧАЙ С МОЛОКОМ", 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
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ЧАЙ-ЗАВАРКА		54,6		5,46
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,4	51,4	5,14	5,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 180</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. В отдельной емкости заваривают чай. В кастрюлю наливают воду, кипятят, добавляют сахар и размешивают. В приготовленную сладкую воду добавляют молоко, доводят до кипения. В приготовленную сладкую воду с молоком добавляют заварку и перемешивают.

**Чай-заварка**

Чай заваривают в отдельной емкости. Емкость ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

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

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° 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, консистенция чая с сахаром и молоком — жидкость светло-коричневого цвета;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки и молока.

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	2,87	В1, мг	0,03	Са, мг	109,23
Жиры, г	3,1	С, мг	0,53	Mg, мг	13,67
Углеводы, г	12,43	А, мг	0,02	Р, мг	74,22
Энергетическая ценность, ккал	89,88	Е, мг	0	Fe, мг	0,31
		Д, мкг	0	К, мг	154,11
		В2, мг	0,11	І, мкг	9
				F, мг	0