

Утверждаю

Заведующий
/Баландина О.В./

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к
КУКУРУЗА САХАРНАЯ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КУКУРУЗА САХАРНАЯ", 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 "КУКУРУЗА САХАРНАЯ", 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
КУКУРУЗА САХАРНАЯ КОНСЕРВЫ	83,33	50	8,33	5
Выход: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.
Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, кукурузу выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают кукурузу как гарнир.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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:

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	0,97	В1, мг	0,01	Са, мг	18,9
Жиры, г	0,1	С, мг	0,96	Mg, мг	5,85
Углеводы, г	5,34	А, мг	0	Р, мг	18,45
Энергетическая ценность, ккал	24,25	Е, мг	0,02	Fe, мг	0,16
		Д, мкг	0	К, мг	68
		В2, мг	0,03	І, мкг	0
				F, мг	0
				Se, мг	0