

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190****КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад №8 комбинированного вида" с. Вильгорт.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"", 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 1 порцию, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	7,5	7,5	10	10
ПШЕНО	7,5	7,5	10	10
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	150	150
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	6	6
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,5	0,5
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		<b>200</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.

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

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

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

**6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

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	4,6	В1, мг	0	Са, мг	119,0
Жиры, г	6,6	С, мг	0,6	Mg, мг	21,7
Углеводы, г	20,1	А, мг	0	Р, мг	108,0
Энергетическая ценность, ккал	159,1	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,4
Холестерин, мг	17,6				
Крахмал, г	10,4				

