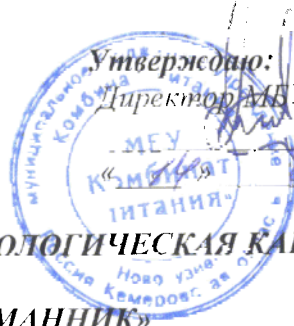


14. Dec. 2017.



Утверждено:  
 Директор ФБУ «Комбинат питания»  
 А.С. Коряков

20.12.17

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91**

**«МАННИК»**

**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Манник»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области - Кузбасс.

**2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

**3. РЕЦЕПТУРА**

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Мука пшеничная в/с	10,7/10,7	12,4	12,4	12,4	12,4
2. Яйца	1,04/1,04	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
3. Кефир	4,4/4,4	40	40	40	40
4. Сахар	2,99/2,99	3	3	3	3
5. Натрий двууглекислый		0,35	0,35	0,35	0,35
6. Соль йодированная	0,29/0,29	0,3	0,3	0,3	0,3
<b>Масса полуфабриката:</b>		-	<b>60</b>	-	<b>60</b>
7. Масло сливочное	0,75/0,75	1	1	1	1
или					
Масло растительное		1	1	1	1
<b>Всего сухих веществ:</b>	<b>20,17/20,17</b>				
<b>Выход:</b>		-	<b>50</b>	-	<b>50</b>

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Крупу перебирают от посторонних примесей. Потребительскую упаковку (пакет) с кефиром промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают. В кефир добавляют сахар, соль йодированную, яйца (яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям), натрий двууглекислый, подготовленную крупу и оставляют на 2 часа для набухания крупы. Готовую массу выливают на смазанный маслом противень слоем не более 3-4 см и запекают до образования румяной корочки при температуре 180-200°C в течение 20-30 минут.

**Приготовление в пароконвектомате:**

Готовую массу выкладывают ровным слоем не более 3-4 см в гастроячейку, смазанную

маслом и запекают в пароконвектомате при режиме «пароконвекции» (60% пар/40% конвекция), температуре 185°C в течение 18-20 минут. Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 3-х часов с момента изготовления.

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – порционные куски аккуратно нарезаны.

Цвет – на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах – вкус в меру сладкий. Запах характерный для манника. Без посторонних привкусов.

6.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

## 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40/50г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,71/1,71		1,26/1,26		19,6/19,6		105,4/105,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,03/0,03	0,06/0,06	18/18	0,2/0,2	49,8/49,8	7,91/7,91	52,9/52,9	0,26/0,26

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

 Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.