

Утверждаю:
Директор МБУ
«Комбинат питания»

2024

«ЧАЙ НЕ СЛАДКИЙ»

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Чай не сладкий», вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

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.

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. Чай	0,5/0,6	0,5	0,5	0,6	0,6
2. Вода для приготовления заварки		40	40	54	54
Чай – заварка готовая:		-	37		50
4. Вода		113	113	150	150
Всего сухих веществ:	0,5/0,6				
Выход:		-	150	-	200

В кипящую воду добавляют приготовленную заварку, доводят до кипения.

Приготовление чая-заварки: емкость (посуду) для приготовления чая-заварки ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3 объема, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипяток. Заварку процеживают.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с завареным.

Температура подачи $+60^{\circ}\dots+65^{\circ}\text{C}$.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче + 60°C... +65°C. Подают в стаканах. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – прозрачный. Если чай не прозрачен и тускло – коричневый цвет, значит, он не правильно заварен.

Цвет – коричневый.

Вкус, запах - напиток имеет аромат чая, характерный для сорта чая.

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 150г/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,1/0,13		0,03/0,03		0,02/0,02		0/0	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0/0	0/0	0,05/0,06	2,48/2,97	2,2/2,64	4,12/4,94	0,41/0,49

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.