

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

" " 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116**

### **ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД**

#### **1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Горячий шоколад", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений 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	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Горячий шоколад (порошок)	15	15
Вода питьевая	100	100
Молоко 2,5%жирности	100	100
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

#### **4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Упаковки с молоком обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Горячий шоколад (порошок) смешивают с небольшим количеством воды (100 мл) и растирают в однородную массу, затем вливают полученную смесь в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения. Отстаивают в течение 3-5 минут и разливают в кружки или стаканы.

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

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

#### **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

##### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - горячий шоколад разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная.

Цвет - коричневый.

Вкус и запах - приятные, вкус шоколада, нежный, хорошо выраженный.

##### **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 (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,6		1,6		7,3		50,4	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
3,25	0,54	0,01	3,25	89,22	68,45	12,6	0,21

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.