

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ПЛОДОВО - ЯГОДНЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Кисель витаминизированный плодово - ягодный", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

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
Кисель плодово - ягодный, быстрорастворимый, витаминизированный сухой	20	20
Сахар - песок	6	6
Вода питьевая	200	200
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

В горячую воду закладывают кисель плодово - ягодный, быстрорастворимый, витаминизированный сухой, добавляют сахар и тщательно размешивают, доводят до кипения, кипятят 1-2 минуты.

Охлаждают в емкостях, в которых кисель был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Кисель при раздаче должен иметь температуру не выше +20 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кисель непрозрачный, разлит в стаканы.

Цвет - соответствует виду сырья, из которого изготовлен кисель.

Вкус и запах - вкус сладкий, с ароматом плодов или ягод.

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)

Черносмородиновый							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	9,97	40,2				
Черносмородиново-арониевый							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	10,1	40,7				
Черничный							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	10,2	41,2				
Яблочно-облепиховый							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	10	40,3				
Вишнёвый							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	10	40,2				
Брусничный							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	10,3	41,4				
Клюквенный							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	9,7	38,4				
Яблочно-лимонниковый							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	10,4	41,6				
Бруснично-арониевый							
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал				
0	0	10,2	41,2				
Витамины, мг							
B1	B2	C	A, рет.экв	D, мкг			
0,05	0,05	1,5	39,6	0,48			
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0	0	0	0	0	0	0

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.