

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

" " 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96**

### **КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ**

#### **1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из клубники", 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      |
| Клубника свежемороженая        | 31,57                                      | 30         |
| Сахар - песок                  | 15   | 15         |
| Вода питьевая                  | 210  | 210        |
| <b>Выход:</b>                  |  | <b>200</b> |

#### **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 свежемороженную ягоду, доводят до кипения, добавляют сахар, варят 10-15 минут, снимают с огня.

Охлаждают в емкостях, в которых компот был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе. Разливают в стаканы.

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

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

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

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

Внешний вид - компот прозрачный, разлит в стаканы, на поверхности плавают целые ягоды.

Цвет - красный, характерный для ягод, входящих в рецептуру.

Вкус и запах - вкус сладкий, с ароматом клубники.

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 |      |
| 0,25         |      | 0       |      | 7,92                     |      | 32,68              |      |
| Витамины, мг |      |         |      | Минеральные вещества, мг |      |                    |      |
| В1           | С    | А       | Е    | Са                       | Р    | Мg                 | Fe   |
| 0            | 1,31 | 0       | 0,12 | 6,67                     | 1,37 | 1,87               | 0,11 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.