

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

" " 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103**

### **КОМПОТ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ**

#### **1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из красной смородины", 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
Смородина красная свежемороженая	21,57	20
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 и оставляют для охлаждения, после чего ягоду протирают, доводят до кипения, проваривают в течение 5 минут.

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.

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

Вкус и запах - вкус сладкий, с ароматом смородины.

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	
0,1		0		7,51		30,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	1	0	0,05	3,37	2,87	1,48	0,1

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

  
Тюкаева С. А.

  
Хохлова С. Ю.