

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 216****КОМПОТ ИЗ СМЕСИ ФРУКТОВ И ЯГОД****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из смеси фруктов и ягод",
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
Смесь фруктовая свежемороженая (яблоко, слива, вишня, клубника)	31,57	30
Сахар - песок	15	15
Вода питьевая	210	210
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 свежемороженную смесь из фруктов и ягод, доводят до кипения, добавляют сахар, варят 10-15 минут, снимают с огня и оставляют для охлаждения.

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 - от характерный для фруктов и ягод, входящих в рецептуру.

Вкус и запах - вкус сладкий, с фруктово-ягодным ароматом.

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	
0,13		0		7,73		31	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	2,2	0	0,16	0,2	0	0	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.

