

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из сухофруктов", 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 сухофруктов | 17,89 | 17 |
| Сахар - песок | 17 | 17 |
| Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 |
| 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.

Сухофрукты промывают теплой водой.

В горячую воду закладывают подготовленные сухофрукты, доводят до кипения, добавляют сахар и кислоту лимонную, варят в течение 20-30 минут, снимают с огня и процеживают.

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, консистенция жидкая.

Цвет - от светло - коричневого до темно - коричневого.

Вкус и запах - вкус сладкий, аромат, характерный для компота из сухофруктов.

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 | |
| 0,2 | | 0 | | 13,5 | | 55 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0 | 0,7 | 0 | 0,02 | 6,4 | 1,1 | 0,9 | 0,25 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог


Тюкаева С. А.


Хохлова С. Ю.