

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.09.2021



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №219

КОМПОТ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот фруктово -ягодный" с лимоном", 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 компотная свежемороженая (вишня с/к, клубника, черноплодная рябина)	31,57	30
Сахар - песок	15	15
Вода питьевая	210	210
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов 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.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид -напиток прозрачный, разлит в стаканы.

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

Вкус и запах - сладкий, характерный для ягод и фруктов входящих в рецептуру

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		0		12,5		50	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	2,74	0	0,29	0,2	0	0	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.