

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А.Ю. Панькова  
07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

### НАПИТОК ПЛОДОВО - ЯГОДНЫЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Напиток плодово - ягодный витаминизированный", 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      |
| Напиток плодово - ягодный витаминизированный | 20   | 20         |
| Вода питьевая                                | 200  | 200        |
| <b>Выход:</b>                                |  | <b>200</b> |

#### 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 сухой концентрат напитка, добавляют сахар и тщательно размешивают, доводят до кипения.

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. Напиток при раздаче должен иметь температуру не выше +20 С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - напиток прозрачный, разлит в стаканы.

Цвет - соответствует виду сырья, из которого изготовлен напиток.

Вкус и запах - вкус сладкий, с ароматом плодов или ягод.

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)

| Арониево-вишнёвый        |   |         |    |             |   |                    |        |
|--------------------------|---|---------|----|-------------|---|--------------------|--------|
| Белки, г                 |   | Жиры, г |    | Углеводы, г |   | Калорийность, ккал |        |
| 0                        |   | 0       |    | 7,41        |   | 31,6               |        |
| Вишнёвый                 |   |         |    |             |   |                    |        |
| Белки, г                 |   | Жиры, г |    | Углеводы, г |   | Калорийность, ккал |        |
| 0                        |   | 0       |    | 7,2         |   | 29,2               |        |
| Яблочно-вишнёвый         |   |         |    |             |   |                    |        |
| Белки, г                 |   | Жиры, г |    | Углеводы, г |   | Калорийность, ккал |        |
| 0                        |   | 0       |    | 7,62        |   | 30,47              |        |
| Черносмородиновый        |   |         |    |             |   |                    |        |
| Белки, г                 |   | Жиры, г |    | Углеводы, г |   | Калорийность, ккал |        |
| 0                        |   | 0       |    | 7,1         |   | 27,7               |        |
| Витамины, мг             |   |         |    |             |   |                    |        |
| B1                       |   | B2      |    | C           |   | A, рет.экв         | D, мкг |
| 0,05                     |   | 0,05    |    | 1,5         |   | 39,6               | 0,48   |
| Минеральные вещества, мг |   |         |    |             |   |                    |        |
| Ca                       | P | Mg      | Fe | K           | I | Se                 | F      |
| 0                        | 0 | 0       | 0  | 0           | 0 | 0                  | 0      |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.