

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

01.09.2021



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №129

НАПИТОК ЯБЛОЧНО-КЛУБНИЧНЫЙ С ЛИМОНОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Напиток яблочно-клубничный 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 |
| Яблоки свежемороженные | 25,56 | 24 |
| Клубника свежемороженая | 11,57 | 11 |
| Лимон свежий | 5,65 | 5 |
| или сок лимона (пром. произв.) | 1 | 1 |
| 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.

Свежие фрукты промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Лимон нарезают ломтиками, используют доску и нож "Зелень"

Свежемороженные фрукты закладывают в горячую воду, доводят до кипения, добавляют сахар, варят 10-15 минут. За 5 минут до окончания добавляют нарезанный лимон.

Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего фрукты и ягоды протирают, доводят до кипения, проваривают в течение 5 минут.

Охлаждают в емкостях, в которых напиток 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 +20С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид -напиток прозрачный, разлит в стаканы.

Цвет - розовый, 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 | |
|--------------|-----|---------|---|--------------------------|------|--------------------|------|
| 0,11 | | 0,06 | | 8,33 | | 34,8 | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0 | 2,2 | 0 | 0 | 4,7 | 2,73 | 2,06 | 0,31 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.