

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
05.08.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

### ЧАЙ С ВИШНЕЙ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с вишней", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

#### 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      |
| Чай черный заварной            | 1  | 1          |
| Сироп вишни                    | 31,57                                      | 30         |
| Вода питьевая                  | 190  | 190        |
| <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.

Упаковки с сиропом промывают проточной водой и протирают ветошью.

Воду доводят до кипения, добавляют чай, сироп и доводят до кипения, варят 3-5 минут.

Процеживают и разливают в стаканы.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - чай яркий, прозрачный, интенсивный, разлит в стаканы. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - коричневый.

Вкус и запах - вкус сладкий, тонкий, нежный, ароматный, аромат вишни.

##### 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       |      | 7,5                      |      | 31,1               |      |
| Витамины, мг |      |         |      | Минеральные вещества, мг |      |                    |      |
| B1           | C    | A       | E    | Ca                       | P    | Mg                 | Fe   |
| 0            | 0,17 | 0       | 0,01 | 7,42                     | 4,38 | 2,45               | 0,49 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.