

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

" " 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

05.08.2020г.



## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112**

### **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

#### **1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с молоком", 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          |
| Сахар - песок                  | 12   | 12         |
| Молоко 2,5%жирности            | 50   | 50         |
| Вода питьевая                  | 160  | 160        |
| <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 молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Воду с молоком доводят до кипения, добавляют чай и сахар, 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 непрозрачный, разлит в стаканы. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - кремовый.

Вкус и запах - вкус сладкий, тонкий, нежный, ароматный, вкус молока.

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 |      |
| 0,9          |      | 0,6     |   | 6,6                      |       | 34,95              |      |
| Витамины, мг |      |         |   | Минеральные вещества, мг |       |                    |      |
| В1           | С    | А       | Е | Са                       | Р     | Мg                 | Fe   |
| 0            | 0,34 | 0       | 0 | 32,01                    | 24,76 | 5,3                | 0,42 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.