

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

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



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 162

### КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Кондитерское изделие промышленного производства", 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		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Кондитерское изделие промышленного производства (печенье, вафли, конфеты, пряники и др.)	25	25	50	50
Выход:		25		50

#### 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.

Кондитерские изделия освобождают от упаковки, выкладывают в специально - промаркированную емкость, далее выкладывают на тарелки по весу.

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

Подают на тарелках при комнатной температуре.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - соответствует виду кондитерского изделия, выложено на тарелку.

Цвет - соответствует виду кондитерского изделия.

Вкус и запах - соответствует виду кондитерского изделия.

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			
Печенье сахарное															
6,7				25,7				64,7				439			
Витамины, мг								Минеральные вещества, мг							
B1		C		A		E		Ca		P		Mg		Fe	
0,08		0		0		0		20		69		13		1	
Зефир ванильный															
Белки, г				Жиры, г				Углеводы, г				Калорийность, ккал			
0,7				0				73				302			
Витамины, мг								Минеральные вещества, мг							
B1		C		A		E		Ca		P		Mg		Fe	
0		0		0		0		9		8		0		0,3	
Мармелад фруктово - ягодный															
Белки, г				Жиры, г				Углеводы, г				Калорийность, ккал			
0,3				0				60				293			
Витамины, мг								Минеральные вещества, мг							
B1		C		A		E		Ca		P		Mg		Fe	
0		0		0		0		11		12		0		0,4	
Печенье - курабье															
Белки, г				Жиры, г				Углеводы, г				Калорийность, ккал			
6,2				25,8				65				522			
Витамины, мг								Минеральные вещества, мг							
B1		C		A		E		Ca		P		Mg		Fe	
0,08		0		0		0		43		122		22		1,8	
Вафли сливочные															
Белки, г				Жиры, г				Углеводы, г				Калорийность, ккал			
3,3				30				64,7				539			
Витамины, мг								Минеральные вещества, мг							
B1		C		A		E		Ca		P		Mg		Fe	
0,04		0		0		0		8		33		2		0,5	
Печенье овсяное															
Белки, г				Жиры, г				Углеводы, г				Калорийность, ккал			
7,3				13,3				48,7				423,7			
Витамины, мг								Минеральные вещества, мг							
B1		C		A		E		Ca		P		Mg		Fe	
0,08		0		0		0		18		80		0		1,1	
Пряники															
Белки, г				Жиры, г				Углеводы, г				Калорийность, ккал			
5,4				6,6				58,5				315			
Витамины, мг								Минеральные вещества, мг							
B1		C		A		E		Ca		P		Mg		Fe	
0,08		0		0		0		9		41		0		0,6	

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.