

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95

КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ПЛОДОВО - ЯГОДНЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Кисель витаминизированный плодово - ягодный", 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 |
| Кисель плодово - ягодный, быстрорастворимый, витаминизированный сухой | 20 | 20 |
| Сахар - песок | 10 | 10 |
| Вода питьевая | 200 | 200 |
| 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.

В горячую воду закладывают кисель плодово - ягодный, быстрорастворимый, витаминизированный сухой, добавляют сахар и тщательно размешивают, доводят до кипения, кипятят 1-2 минуты.

Охлаждают в емкостях, в которых кисель был приготовлен, в закрытом виде в холодном цехе.

Разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Кисель при раздаче должен иметь температуру не выше +20 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - кисель непрозрачный, разлит в стаканы.

Цвет - соответствует виду сырья, из которого изготовлен кисель.

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)

| | | | | | | | |
|----------------------------|------|---------|-----|--------------------------|---|--------------------|----|
| Белки, г | | Жиры, г | | Углеводы, г | | Калорийность, ккал | |
| Кисель клюквенный | | | | | | | |
| 0 | | 0 | | 12,2 | | 48,8 | |
| Кисель яблочно-облепиховый | | | | | | | |
| 0 | | 0 | | 9,9 | | 40,7 | |
| Кисель черносмородиновый | | | | | | | |
| 0 | | 0 | | 9,9 | | 40,8 | |
| Кисель клюквенный | | | | | | | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,08 | 4,59 | 0,08 | 0,4 | 0,39 | 0 | 0 | 0 |
| Кисель яблочно-облепиховый | | | | | | | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,08 | 4,59 | 0,08 | 0,4 | 0,39 | 0 | 0 | 0 |
| Кисель черносмородиновый | | | | | | | |
| Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| B1 | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 0,08 | 4,59 | 0,08 | 0,4 | 0,39 | 0 | 0 | 0 |

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.