

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

_____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
16.06.2021



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 127

НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Напиток апельсиновый", 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
Апельсин свежий	41	35
Сахар - песок	15	15
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода питьевая	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.

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.

Апельсин нарезают ломтиками, используют доску и нож "Зелень"

Подготовленные апельсины закладывают в горячую воду, доводят до кипения, добавляют сахар, варят 10-15 минут. За 5 минут до окончания добавляют лимонную кислоту,

Снимают с огня, процеживают и снова доводят до кипения, варят еще 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. Напиток при раздаче должен иметь температуру не выше +20 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - напиток прозрачный, разлит в стаканы.

Цвет - бледно-оранжевый, характерный для апельсинов.

Вкус и запах - кисло-сладкий, аромат апельсина

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	
0,15		0,03		8,1		33,71	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	4,2	0	0	5,43	3,5	1,98	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.