

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

16.06.2021

А. Ю. Панькова



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

КОМПОТ ЯБЛОЧНО - АНАНАСОВЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот яблочно - ананасовый", 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
Яблоки свежемороженные	25,56	24
Ананасы консервированные	35,7	20
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.

Банки с консервированными ананасами обрабатывают согласно инструкции по обработки тетрапаков и доставляют в холодный цех.

В холодном цехе банки вскрывают консервным ножом, плоды освобождают от сливной жидкости и нарезают кубиком 1,5*1,5 см.

Свежемороженные яблоки закладывают в горячую воду, доводят до кипения, добавляют сахар, варят 10-15 минут. За 5 минут до окончания добавляют нарезанные ананасы и лимонную кислоту, снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего фрукты и ягоды протирают, доводят до кипения, проваривают 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-розовый, характерный для фруктов и ягод, входящих в рецептуру.

Вкус и запах - вкус сладкий, с ароматом яблок и ананаса

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	
0,08		0,06		8,93		36,69	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	1,28	0	0,12	3,56	2,11	1,9	0,25

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.