

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

" " 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115**

### **КАКАО С МОЛОКОМ**

#### **1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Какао с молоком", 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
Какао - порошок	4	4
Сахар - песок	10	10
Молоко 2,5%жирности	210	210
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

#### **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.

Упаковки с молоком промывают проточной водой и протирают ветошью.

Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем вливают полученную смесь в кипящее молоко, доводят до кипения.

Отстаивают в течение 3-5 минут и разливают в кружки или стаканы.

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

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

#### **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

##### **6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - какао разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная.

Цвет - бежевый.

Вкус и запах - приятные, вкус какао и молока, нежный, хорошо выраженный.

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	
3,32		2,57		9,31		74,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,032	0,55	0,013	0,01	113,27	93,61	20,18	0,49

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.