

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова  
16.06.2021



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №129

### НАПИТОК ЯБЛОЧНО-КЛУБНИЧНЫЙ С ЛИМОНОМ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Напиток яблочно-клубничный с лимоном", 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
Клубника свежемороженая	11,57	11
Лимон свежий	5,65	5
Сахар - песок	15	15
Вода питьевая	210	210
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

#### 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.

Свежие фрукты промывают в условиях овощного цеха, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Лимон нарезают ломтиками, используют доску и нож "Зелень"

Свежемороженные фрукты закладывают в горячую воду, доводят до кипения, добавляют сахар, варят 10-15 минут. За 5 минут до окончания добавляют нарезанный лимон.

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. Компот при раздаче должен иметь температуру не выше +20С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

**6.1 Органолептические показатели качества:**

*Внешний вид -напиток прозрачный, разлит в стаканы.*

*Цвет - розовый, характерный для фруктов и ягод, входящих в рецептуру.*

*Вкус и запах - сладкий, характерный для ягод и фруктов входящих в рецептуру*

**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	
0,11		0,06		8,33		34,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	2,2	0	0	4,7	2,73	2,06	0,31

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Кононович С.Л.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.