

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"  
А. Ю. Панькова  
07.09.2020г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

### КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И СУХОФРУКТОВ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Компот из чернослива и сухофруктов", 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
Смесь сухофруктов	8,94	8,5
Чернослив	8,94	8,5
Сахар - песок	17	17
Кислота лимонная	0,1	0,1
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.

Сухофрукты и чернослив промывают теплой водой.

В горячую воду закладывают подготовленные сухофрукты и чернослив, доводят до кипения, добавляют сахар и кислоту лимонную, варят в течение 20-30 минут, снимают с огня и процеживают.

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 - компот прозрачный, разлит в стаканы, консистенция жидкая.

Цвет - от светло - коричневого до темно - коричневого.

Вкус и запах - вкус сладкий, аромат, характерный для компота из сухофруктов и чернослива.



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	
0,2		0		14,3		55	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0	70	0	0,38	10,8	1,7	1,7	0,33

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.