УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Соки фруктовые

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Соки фруктовые», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Соки фруктовые», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Сок фруктовый (яблочный) | 200 | 200 |
| **Выход** | **-** | **200** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порцией 200 мл непосредственно перед отпуском.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-150С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Запах: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Соки фруктовые» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 1 | 0,0 | 20,2 | 85 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,02 | 0,02 | 4,00 | 0 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 14,00 | 14,00 | 8 | 2,8 | 0,00 | 0,00 |

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_