

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

### Чай с сахаром

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Чай с сахаром», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления напитка «Чай с сахаром», 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         |
| Чай-заварка № 375              | 50                                      | 50            |
| Сахар                          | 15                                      | 15            |
| Вода                           | 150                                     | 150           |
| <b>Выход</b>                   |                                         | <b>200/15</b> |

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.

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

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 °С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку.

**Консистенция:** жидкая.

**Цвет:** золотисто-коричневый.

**Запах:** свойственный чаю.

**Вкус:** сладкий, чуть терпкий.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с сахаром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с сахаром» на выход 200/15г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 0,07     | 0,02    | 15,00       | 60                 |

| Витамины       |                |      |      |      |
|----------------|----------------|------|------|------|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    | A    | E    |
| 0,00           | 0,00           | 0,03 | 0,00 | 0,00 |

| Минеральные вещества |             |             |             |           |          |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| Кальций (мг)         | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 11,1                 | 2,8         | 1,4         | 0,28        | 0,00      | 0,00     |

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

Повар \_\_\_\_\_