

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ ООШ № 4  
им.В.С.Каширина х.Любимов  
И.В.Назаренко  
21.08.2025 г



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

### Какао с молоком

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Какао с молоком», вырабатываемый и реализуемый в столовой МБОУ ООШ № 4 им.В.С.Каширина х.Любимов

#### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Какао с молоком», 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
Какао - порошок	4	4
Молоко	100	100
Вода	110	110
Сахар	20	20
<b>Выход</b>	<b>-</b>	<b>200</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

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

Температура подачи блюда не менее 65 0С.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: соответственный какао.

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

## 5 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Какао с молоком» на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,1	3,5	17,6	118,6

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С	А	Е
0,06	0,19	1,59	24,4	0,0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
152,2	124,6	21,34	0,48	0,0	0,0

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

В.В.Асанова