УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Плоды или ягоды свежие

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плоды или ягоды свежие», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Плоды или ягоды свежие», 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 |
| Яблоки | 120 | 100 |
| или груша | 120 | 100 |
| или персики | 120 | 100 |
| Или абрикосы | 120 | 100 |
| Или бананы | 120 | 100 |
| **Выход** | **-** | **100** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

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: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Плоды или ягоды свежие» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Фрукты | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| яблоки | 0,40 | 0,40 | 9,8 | 45 |
| персики | 0,9 | 0,1 | 9,5 | 45 |
| абрикосы | 0,9 | 0,1 | 9,0 | 44 |
| груша | 0,40 | 0,30 | 10,3 | 47 |
| бананы | 1,5 | 0,5 | 21 | 96 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,03 | 0,02 | 10 | 0 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 16,0 | 11,0 | 9,0 | 2,2 |  |  |

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