

84 09 21

Утверждаю:
Директор МБУ «Комбинат питания»
А.С. Коряков
20 11 2

Муниципальное бюджетное учреждение
«Комбинат питания»
МБУ «Комбинат питания»
Кемеровская область

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

«КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Компот из смеси сухофруктов»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

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	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Смесь сухофруктов	12/16	15	15	20	20
2. Сахар	7,49/8,49	7,5	7,5	8,5	8,5
3. Вода		150	150	200	200
Всего сухих веществ:	19,49/24,49				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сушеные фрукты перебирают, удаляя посторонние примеси, несколько раз промывают в теплой воде.

Подготовленные сушеные фрукты закладывают в кипящую воду с сахаром, доводят до кипения и варят при слабом кипении 20-30 минут при температуре 100°C. Готовый компот охлаждают под закрытой крышкой. Порционируют компот вместе с плодами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не выше + 14°C. Подают в стаканах вместе с плодами. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – отвар прозрачный, не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности.

Цвет – цвет коричневый или тёмно-коричневый

Вкус и запах – вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам.

Вкус сладкий.

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 (выход 150/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,31/0,44		0/0		14,87/20,7		60,72/84,52	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0,01/0,01	0/0	0,3/0,4	16,88/22,46	4,5/6	11,6/15,4	0,92/1,23

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.