

14.04.21



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.04.21

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 83

«КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из свежих фруктов», 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. Яблоки свежие	4,92/6,56	34	30	45,4	40
или					
Груши свежие		33,3	30	44,4	40
или					
Апельсины свежие		44,8	30	60	40
2. Сахар	6,99/8,49	7	7	8,5	8,5
3. Вода		131	131	175	175
4. Лимонная кислота	0,14/0,19	0,15	0,15	0,2	0,2
Всего сухих веществ:	12,05/15,24				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Фрукты тщательно моют.

У подготовленных яблок или груш удаляют семенные гнезда, нарезают дольками или домиками.

Подготовленные апельсины очищают, нарезают домиками.

Сердцевины яблок или груш, цедру апельсинов используют для варки сиропа: заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты.

Готовый компот охлаждают под закрытой крышкой. Компот порционируют вместе с фруктами.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не выше + 14 °С. 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 - консистенция жидкая с наличием вареных фруктов. Кусочки яблок, груш или апельсина не деформированы.

Цвет - светлый (для яблок, для груш), с оранжевым оттенком (для апельсинов).

Вкус и запах - вкус кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот.

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 150г./200г) (яблоки свежие)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,12/0,16		0,12/0,16		9,93/12,9		42,03/54,71	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,09/0,03	0,06/0,03	0/0	3/4	5,01/6,7	2,7/3,6	3,3/4,4	0,68/0,9

(груши свежие)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,12/0,16		0,09/0,12		10,08/12,6		42,03/52,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,01	0,01/0,01	0/0	1,5/2	5,91/7,86	3,6/4,8	4,8/6,4	0,71/0,95

(апельсины свежие)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,27/0,36		0,06/0,08		9,42/11,72		40,83/51,12	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,01	0,01/0,02	0/0	18/24	10,41/13,86	3,9/5,2	6,9/9	0,11/0,15

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.