

14.04.2021



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.04.21

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

«КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ.»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Компот из плодов сушеных»**, 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. Курага	4/4	20	20	20	20
или					
2. Чернослив	4,75/6,25	19	19	25	25
3. Сахар	6,99/8,49	7	7	8,5	8,5
4. Вода		152	152	205	205
или					
3. Изюм	2,7/3,6	15	15	20	20
4. Сахар	4,99/6,99	5	5	7	7
5. Вода		160	160	210	210
Всего сухих веществ: по кураге	10,99/12,49				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп (воду кипятят с сахаром в течение 5 минут) и варят до готовности. Сушеные курагу, чернослив - 10-20 минут, изюм - 5-10 минут. Компот охлаждают под закрытой крышкой. Отпускают вместе с фруктами.

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 – консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.
Цвет – аромат соответствует виду фрукта.
Вкус и запах – вкус кисло-сладкий или сладкий, в зависимости от входящих в компот компонентов.

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) (курага)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,98/1		0/0		15,64/17		66,48/72	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,02	0,03/0,02	0/0	0,8/0,8	32,21/32,3	21/21	29,2/29,2	0,59/0,67

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г/200г) (чернослив)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,44/0,58		0,13/0,18		17,91/22,86		76,57/97,92	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0/0	0/0	0,57/0,75	15,41/20,26	19,38/25,5	0/0	0,59/0,78

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г/200г) (изюм)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,35/0,46		0,08/0,1		14,86/20,15		62,1/84,13	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0/0	0/0	0/0	12,15/16,21	6,3/8,4	0/0	0,47/0,62

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.