

14.09.21



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.09.21 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

**«КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С КОНЦЕНТРАТОМ НАПИТКА
ВИТАМИНИЗИРОВАННОГО»****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Компот из смеси сухофруктов с концентратом напитка витаминизированного»**, 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	16			20	20
2. Сахар	6,99			7	7
3. Концентрат сухой витаминизированный	10			10	10
3. Вода				190	190
Всего сухих веществ:	32,99				
Выход:		-		-	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 до температуры 30-40°C под закрытой крышкой, добавляют сухой концентрат витаминизированный, перемешивают. Порционируют компот вместе с плодами.

Примечание: Блюдо готовится под контролем медицинского работника или ответственного лица. Компот готовят детям в возрасте с 3-х лет.

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. Компот витаминизированный включают в меню детям с 3-х лет.

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: 200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,44		0/0		28,5		124,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,15	0,15	0,05	10,4	22,41	6	15,4	1,23

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.