

14.04.2021



Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20.04.21

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

«КАКАО С МОЛОКОМ»**1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Какао с молоком»**, 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. Какао-порошок	1,19/1,43	1,25	1,25	1,5	1,5
2. Сахар	7,99/8,99	8	8	9	9
3. Молоко 2,5% жирность	10,4/13,9	94,5	94,5	126	126
4. Вода		63	63	84	84
или					
5. Молоко сухое		11,3	11,3	15,1	15,1
6. Вода (для восстановления сухого молока)		84,8	84,8	113,3	113,3
7. Вода		63	63	84	84
или					
8. Молоко сгущенное		35,9	35,9	47,9	47,9
9. Вода (для восстановления молока сгущенного)		58,6	58,6	78,2	78,2
10. Вода		63	63	84	84
11. Сахар		3,7	3,7	4,1	4,1
Всего сухих веществ:	19,58/24,32				
Выход:		-	150	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Потребительскую упаковку (пакет) с молоком или банку со сгущенным молоком перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, тщательно перемешивают, остальной кипятком, доводят до кипения и кипятят в течение 2-3 минут.

Если какао готовят со сгущенным молоком, то его разводят в горячей воде, добавляют смесь какао-порошка с сахаром и с небольшим количеством кипятка, растертую в однородную массу, перемешивают, доводят до кипения и кипятят в течение 2-3 минут. Разведение сухого молока: сначала в порошок вливают немного кипяченой воды (температура 35-40°C; при более высокой температуре белки молока свертываются и теряют свойства набухать и растворяться), тщательно перемешивают до однородной полужидкой массы, затем постепенно вливают остальную воду.

Примечание: восстановленное молоко используется для приготовления блюд в исключительных случаях.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче +60°... +65°C. Подают в стакане. 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 – Без посторонних примесей.

Цвет – Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком.

Вкус и запах – свойственные какао, 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 150г/200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
1,84/2,0		1,54/2,97		14,15/16,1		74,26/98,61	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,03	0/0	10,5/14	0,57/0,76	115/154	18,54/24,7	87,2/99,1	0,39/0,63

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.