

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

07.09.2020г.



**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114**

**ЧАЙ С САХАРОМ**

**1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с сахаром", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

**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	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Чай черный заварной	1	1
Сахар - песок	8	8
Вода питьевая	210	210
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Воду доводят до кипения, добавляют чай и сахар, доводят до кипения, варят 3-5 минут.

Процеживают и разливают в кружки или стаканы.

**5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Подают в кружках или стаканах. Температура подачи не менее +75 С.

**6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - свежеприготовленный золотисто - красный прозрачный напиток с интенсивным вкусом и ароматом, свойственными чаю. Разлит в стаканы или кружки. Консистенция жидкая, однородная, без взвешенных чаинок.

Цвет - яркий золотисто - красный или темно - коричневый прозрачный настой, в зависимости от вида и сорта чая.

Вкус и запах - вкус сладкий, тонкий, нежный, ароматный.

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 (на выход - 100 г)**

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0		0		3,63		14,36	
Витамины, мг							
В1		В2		С		А, рет.экв	D, мкг
0		0		0		0	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,13	0,02	0,01	0,01	0,15	0	0	0

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.