

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова
07.09.2020г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

СОК ФРУКТОВЫЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Сок фруктовый", 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
Сок фруктовый (овощной) в ассортименте	200	200
Выход:		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Упаковки с соком промывают проточной водой и протирают ветошью, вскрывают и разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают в стаканах. Сок при раздаче должен иметь температуру не выше +20 С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - сок разлит в стаканы, консистенция зависит от вида сока.

Цвет - характерный для вида сока, из которого изготовлен сок.

Вкус и запах - 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 (на выход - 100 г)

Сок персиковый			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,3	0	16,5	68

Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,02		0,04		6		10	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
5	15	12	0,2	152	0	0	0
Сок мультифруктовый							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,1		0		12		50	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0		0		0		410	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0	0	0	0	0	0	0
Сок яблоко зеленое							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,5		0,1		10,1		46	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,01		0,01		2		0	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
7	7	4	1,4	120	0,001	0	0
Сок ананасовый							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,3		0,1		11,8		52	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,01		0,01		85,5		10	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
40	20	35	0,4	133	0	0	0
Сок яблоко красное							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,5		0,1		10,1		46	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,01		0,01		2		0	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
7	7	4	1,4	120	0,001	0	0
Сок томатный							
Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0		0		4,5		20	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,03		0,03		10		50	0
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
7	32	12	0,7	240	0	0,0003	

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог




Тюкаева С. А.

Хохлова С. Ю.