УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Пирог фруктовый «Школьный»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Пирог фруктовый «Школьный», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления изделие «Пирог фруктовый «Школьный»», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Мука пшеничная | 25,5 | 25,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Молоко | 15 | 15 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Дрожжи | 1 | 1 |
| Фрукты свежие: |  |  |
| Яблоко | 43 | 15 |
| или вишня | 26 | 15 |
| или черная смородина | 18 | 15 |
| ВЫХОД | - | 50 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Жидикое дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные фрукты. Пирогу дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250 оС 15-20 мин.

После приготовления пирогу дают остыть и порционируют.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Изделие готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: имеет форму квадрата, с румяной корочкой.

Консистенция: рыхлая, нежная, сочная; корочка хрустящая.

Цвет: от золотистого до светло коричневого на поверхности; слегка желтоватый на срезе.

Запах и вкус: кус кисло сладкий; аромат фруктов, входящих в состав изделия.

6.2 Микробиологические показатели изделия «Пирог фруктовый «Школьный»» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 3,10 | 4,30 | 23,80 | 146,30 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,06 | 0,05 | 1,70 | 62,60 | 0,61 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 26,70 | 40,40 | 7,30 | 0,17 | 0,25 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_