**Технологическая карта МКОУ «Гутатлинская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок натуральный в упаковке**

Номер рецептуры: 1

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на сок натуральный в упаковке реализуемый в МКОУ «Гутатлинская СОШ»

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, 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** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| **С 7 -11лет** | |
| **брутто, гр.** | **нетто, гр.** |
| Сок натуральный | 150 | 150 |
| Выход |  | 150 |

**3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Из банок и пакетов соковую продукцию наливают непосредственно в стаканы.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

 Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

1. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

 6. Органолептические показатели качества:

Соковая продукция должна быть гомогенизированной.

Выход точно соответствует установленной норме.

Температура подачи 15о С.