



**УТВЕРЖДАЮ**  
Генеральный директор  
ООО «ПАЛИТРА»  
Спиричева Т.В.  
«01» января 2021 г.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

**Номер рецептуры:** РЦ 10.86.10.590-002-17840891-2016

**Перечень сырья:** кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста, вода.

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям действующих законодательных и нормативных документов и имеют соответствующие документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция, г		100 порций, кг	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста	25	25	2,5	2,5
Вода	180	180	18,0	18,0
<b>Выход</b>		<b>200</b>		<b>20,0</b>

### Химический состав, витамины<sup>1)</sup> и микроэлементы на 1 порцию

Белки, г:	-
Жиры, г:	-
Углеводы, г:	24,0
в т.ч. сахара, не более	14,0
в т.ч. крахмала	5,5
ХЕ (хлебные единицы)	2,0
Калорийность, ккал:	95,0

С, мг	20,1
В <sub>1</sub> , мг	0,3
В <sub>2</sub> , мг	0,34
В <sub>6</sub> , мг	0,37
В <sub>12</sub> , мкг	0,5
РР, мг	3,0
А, мг	0,13
Е, мг	2,35
Д <sub>3</sub> , мкг	1,68
Пантотеновая кислота, мг	0,9
Фолиевая кислота, мг	0,12
Биотин, мкг	5,0
К <sub>1</sub> , мкг	15,2

### Технология приготовления

Необходимое по норме количество киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста предварительно тщательно разводят в 1/3 от необходимого по норме количества воды. Оставшуюся по норме воду доводят до кипения, вливают в неё предварительно разведённый кисель и при постоянном помешивании доводят до кипения<sup>1)</sup>.

Готовый кисель охлаждают до необходимой температуры. Охлаждение осуществляют в ёмкости, в которой был приготовлен кисель, в закрытом виде в холодном цехе, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности плёнки.

Перед подачей кисель разливают в стаканы.

#### **Требования к оформлению, подаче и реализации**

Температура подачи: горячая подача не ниже + 75°C, холодная подача не выше +14 °C.

Срок реализации: не более 2 ч с момента приготовления.

#### **Органолептические показатели**

Внешний вид: свойственный киселю, приготовленному обычным кулинарным способом, без плёнки на поверхности.

Цвет: соответствующий наименованию киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста от оранжевого до бордового.

Вкус: кисло-сладкий, соответствующий наименованию используемого киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

Запах: соответствующий наименованию используемого киселя с витаминами «Витошка» для детей дошкольного и школьного возраста.

#### **Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность готового блюда, соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32) и ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

**Противопоказания:** индивидуальная непереносимость компонентов продукта.

#### **Примечания:**

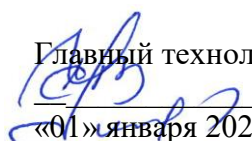
<sup>1)</sup> на основании технологической карты № 504 из «Единого Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Пермь, 2018 г. Перевалов А.Я.

<sup>2)</sup> При производстве продукта применяются формы витаминов, стабильные при температурной обработке, что подтверждено аналитическими исследованиями.

#### **РАЗРАБОТАНО**

ООО «ПАЛИТРА»

Главный технолог

 Е.В. Ушакова

«01» января 2021 г.