

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



Первый заместитель директора  
М.В.Крицкая

декабря 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

**Компот из сухофруктов 'Школьный'**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 15 12 2021 г

**1 Рецепттура**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Абрикосы сушеные без косточки (курага)	12	22,2*
или Изюм	12	19,2*
Сахар	12	12
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	210	210
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>200</b>

\* масса вареных плодов и ягод

**2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.**

Сушеные плоды или ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, хорошо промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, доводят до кипения, добавляют сахар и лимонную кислоту и варят до готовности: курагу - 10-20 минут, изюм - 5-10 минут. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы, равномерно распределяя вареные плоды или ягоды и сироп.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - вареные сушеные плоды или ягоды, сохранившие форму, залиты прозрачным отваром, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих помутнения;

**Цвет** - от желтого до темно-коричневого, в зависимости от использованных сушеных плодов или ягод;

**Вкус и запах** - кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных плодов или ягод;

**Консистенция** - жидкая, плодов и ягод - мягкая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

При комнатной температуре не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
С курагой	0,3	-	8,2	34/142
С изюмом	0,2	0,1	9,1	36/151



подпись разработчика

Бурая И.Н.  
расшифровка подписи



комитет из с/ар  
"Школьный"