**Кефир**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17 Кефир***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Кефир вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных 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 | |
| 1 порция готовой продукции, г | |
| Брутто | Нетто |
| Кефир | 155,3 | 150 |
| **Выход готовой продукции** | — | **150** |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы, посыпают сахаром.**

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.**

**Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

* + ***Внешний вид –*напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;**
* ***Цвет –* белый;**
* ***Вкус, запах –* запах кислый, сладковатый; вкус характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;**
* ***Консистенция –* однородная, хорошо концентрированная, густая.**

**6.2 Микробиологические и физико-химические показатели :**

**По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества, г | | | Энергетическая | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
| Б | Ж | У | ценность, ккал | B1 | C | A | E | Са | Mg | P | Fe |
| 5,00 | 2,20 | 6,00 | 104,57 | 0,1 | 2 | — | — | 202 | 24 | 157 | — |

**Инженер-технолог :О.Ф.Гончарова**