

ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
44 30 91 г Самара, пр  
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор  
ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»



## Технико-технологическая карта №123 «Чай с сахаром»

**Область применения :** детский сад.

**Перечень сырья :** чай в/с или 1 сорта, сахар.

**Требования к качеству сырья :** соответствует требованиям нормативных документов и имеют сертификаты и удостоверения качества.

№	Наименование	На 1 порцию в гр			
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Чай	0,75	0,75	0,9	0,9
2	Сахар-песок	6,25	6,25	7,5	7,5
3	Вода	130	130	150	150
4	<b>Выход</b>	-	<b>150</b>	-	<b>180</b>

### Технология приготовления.

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком. Настаивают 5-10 мин, закладывают сахар и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C.

### Требования к качеству.

*Вкус :* сладкий, чуть терпкий.

*Цвет :* золотисто-коричневый.

*Внешний вид :* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

*Консистенция :* жидкая.

*Запах :* свойственный чаю.

150г

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 0,04	В1-0	Са-8
Ж-0,01	С- 0,02	Fe-0,19
У-6,25	А- 0	Р- 1,6
Э.Ц-25,25 ккал	В2-0	Mg-0,9

180г

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 0,06	В1-0	Са-10
Ж-0,02	С- 0,03	Fe-0,28
У-7,5	А- 0	Р- 2,5
Э.Ц-30,4 ккал	В2-0	Mg-1,3

Руководитель производства

Сапрыкина М.А