

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУ «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Каменецкого района»

О. В. Кирилук
«20» декабря 2025 г.



Технологическая карта
на кулинарную продукцию

Коктейль молочный «Шоколадное наслаждение»

наименование кулинарного изделия

по СТВ 1210-2010

номер ТНПА на данную кулинарную продукцию

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г, мл	
	Брутто	Нетто
Молоко	120,0	120,0
Сироп шоколадный:	-	30,0
Сахар	13	13
Какао-порошок	3,3	3,3
Вода	20	20
Выход готовой продукции:	150	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Сироп охлаждают. Вливают в молоко и взбивают до однородной массы.

3. Правила оформления, подачи:

Подают в чашках или стаканах. Оптимальная температура подачи +16°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид, консистенция – непрозрачная жидкость молочно-шоколадного цвета, возможен незначительный осадок, в виде нерастворимой части какао-порошка;

цвет, вкус, запах – в соответствии с требованиями нормативных технических правовых актов на данный вид продукции, с ароматом и привкусом какао-порошка.

5. Срок годности и условия хранения:

Срок реализации в течение 1 часа.

6. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда:

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность
на 100г блюда	2,81	2,31	13,08	85,73
изделия	4,21	3,47	19,62	128,6

Начальник отдела по организации
питания:

Г. В. Тарун