

14.04.21г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19а

Наименование блюда: «ПЛОДЫ СВЕЖИЕ»

Номер рецептуры: 118

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Яблоки	24,6/24,6	150	150	150	150
или					
2.Груши	22,5/22,5	150	150	150	150
или					
3.Апельсины	19,8/19,8	150	150	150	150
или					
4.Бананы	39/39	150	150	150	150
Всего сухих веществ:					
Выход:		-	150	-	150

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Фрукты, включая цитрусовые, перед отпуском перебирают, калибруют, удаляют плодоножки (если они есть), затем тщательно промывают проточной водой.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Плоды целые, без повреждений. Консистенция соответствует виду плода

Цвет, вкус и запах – соответствует виду плода.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 150г) (апельсины)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0,6/0,6/1,35/2,25		0,6/0,45/0,3/0,75		14,7/15,45/12,15/31,5		70,5/70,5/64,5/199,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	В2	А	С	Са	Mg	Р	Fe
0,05/0,03	0,03/0,04	0/0	10/5	24/28,5	13,5/18	16,5/24	3,3/3,45
0,06/0,06	0,05/0,08	0/0	86,5/15	51/12	19,5/63	34,6/42	0,46/0,9

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.