

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86 (а)

Наименование блюда: **«СОК ФРУКТОВЫЙ»**

Номер рецептуры: 537

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. Сок фруктовый в ассортименте	20,23/23,8	170	170	200	200
Всего сухих веществ:	20,23/23,8				
Выход:		-	170	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Упаковку с соком перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно из коробок перед отпуском.

Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - целостность упаковки сохранена, без повреждений.

Цвет - соответствует виду сока

Вкус, запах - приятные, соответствующие виду сока, без посторонних признаков.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 170г/200г)(сок яблочный)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0,85/1,0		0,17/0,20		17,17/20,2		78,2/92	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,02	0,02/0,02	0/0	3,4/4	11,9/14	6,8/8	11,9/14,1	2,38/2,82

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.