14.04.21г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 196

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	21,32/29,52	130	130	180	180
или					
2.Груши	19,5/27	130	130	180	180
или					
3.Апельсины	17,16/23,76	130	130	180	180
или					
4.Бананы	33,8/46,8	130	130	180	180
Всего сухих веществ:					
Выход:		-	**130**	-	**180**

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 130г) (апельсины)

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, ккал
0,52/0,52/1,17/1,95	0,52/0,39/0,26/0,65	12,74/13,4/10,53/27,3	61,1/61,1/55,9/125

Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,04/0,03	0,03/0,04	0/0	13/6,5	20,8/24,7	11,7/15,6	14,3/20,8	2,86/2,99
0,05/0,05	0,04/0,07	0/0	78/13	44,2/10,4	16,9/54,6	29,9/36,4	0,39/0,78

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 180г) (апельсины)

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, ккал
0,72/0,72/1,62/2,7	0,72/0,54/0,36/0,9	17,64/18,55/14,58/37,8	84,6/84,6/77,4/173

Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,06/0,04	0,04/0,06	0/0	18/9	28,8/34,2	16,2/21,6	19,8/28,8	3,96/4,14
0,07/0,07	0,06/0,09	0/0	108/18	61,2/14,4	23,4/75,6	41,4/50,4	0,54/1,08

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания» Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания» Шулакова О.В.