

14.09.2017

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

Наименование блюда: **«НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ»**
(промышленного производства)

Номер рецептуры: 636

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

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
	До 3-х лет		С 3-х лет	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1.Смесь сухая	-	-	20	20
2.Вода	-	-	200	200
Выход:	-	-	-	200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сухую смесь растворяют в охлаждённой (30-40°C) кипячёной воде.
Температура подачи не выше +14°C.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Цвет, вкус и запах – Напиток имеет цвет и аромат ягод и плодов, которые входят в состав смеси. Вкус кисло-сладкий.

Примечание: Витаминизированный напиток готовится под контролем медицинского работника или ответственного лица.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход: 200г)

Белки,г		Жиры,г		Углеводы,г		Калорийность, ккал	
0		0		18,4		74	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,06	0,06	0,1	30	0	0	0	0

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.