|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 323**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для**  **питания школьников»**  **Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банан або виноград)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | | | | | | **Хімічний склад продуктів (г)** | | | | | | | | | **Енергетична цінність**  **(ккал)** | | | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | | | **Маса нетто** | | | **Білки** | | | **Жири** | | | **Вуглеводи** | | |
| **Вікові групи (роки)** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Банан свіжий | 100 | 100 | 133 | 60 | 60 | 80 | 0,90 | 0,90 | 1,20 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 13,08 | 13,08 | 17,44 | 53,40 | 53,40 | 71,20 | Банани мають бути солодкими на смак, свіжими,  достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки. |
|  | або виноград | 63 | 63 | 84 | 60 | 60 | 80 | 0,36 | 0,36 | 0,48 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 9,36 | 9,36 | 12,48 | 39,00 | 39,00 | 52,00 | Грона цілі, зі свіжими,зрілими, нормально розвиненими цілими, пружними, чистими ягодами. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **0,90** | **0,90** | **1,20** | **0,06** | **0,06** | **0,08** | **13,08** | **13,08** | **17,44** | **53,40** | **53,40** | **71,20** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,36** | **0,36** | **0,48** | **0,12** | **0,12** | **0,16** | **9,36** | **9,36** | **12,48** | **39,00** | **39,00** | **52,00** |  |

**Технологія приготування**

Плоди і ягоди свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою, ополіскують кип'яченою водою. За потреби нарізають на порції.

Підготовлені плоди і ягоди подають на тарілці.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підготовлені плоди і ягоди викладені на тарілку.

**Колір** – відповідає кольору стиглих плодів або ягід.

**Смак і запах** – натуральних плодів або ягід.

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

80г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(підпис) (ім’я, прізвище)