|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 323****«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для****питания школьников»** **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ** **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (банан)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | ⸻ |  | 60 | ⸻ |  | 0,9 | ⸻ | ⸻ | 0,06 | ⸻ | ⸻ | 13,08 | ⸻ | ⸻ | 53,4 | ⸻ | ⸻ | 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. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | ⸻ | ⸻ | **0,9** | ⸻ | ⸻ | **0,06** | ⸻ | ⸻ | **13,08** | ⸻ | ⸻ | **53,4** | ⸻ | ⸻ |  |

**Технологія приготування**

Банани свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою. За потреби нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при кімнатній температурі.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – підготовлені банани викладені на тарілку.

**Колір** – жовтий.

**Смак і запах** – характерний свіжим бананам.

**Консистенція** – соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 60 г ± 3 %

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

 (підпис) (ім’я, прізвище)