|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рецептура № 323, 324, 325**  **«Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников»**  **Видання 1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ**  **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (слива свіжа або груша або апельсин або кавун)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 3-6 (7) |
|  | Слива свіжа | 69 | 69 | 97 | 62 | 62 | 87 | 0,50 | 0,50 | 0,70 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 6,26 | 6,26 | 8,79 | 26,66 | 26,66 | 37,41 | Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки |
|  | або груша свіжа | 69 | 69 | 97 | 62 | 62 | 87 | 0,25 | 0,25 | 0,35 | 0,19 | 0,19 | 0,26 | 6,26 | 6,26 | 8,79 | 26,04 | 26,04 | 36,54 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | або апельсин свіжий | 93 | 93 | 130 | 62 | 62 | 87 | 0,56 | 0,56 | 0,78 | 0,12 | 0,12 | 0,17 | 5,89 | 5,89 | 8,27 | 24,80 | 24,80 | 34,80 | Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло-оранжевого до оранжевого. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **62** | **62** | **87** | **0,50** | **0,50** | **0,70** | **0,00** | **0,00** | **0,00** | **6,26** | **6,26** | **8,79** | **26,66** | **26,66** | **37,41** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,25** | **0,25** | **0,35** | **0,19** | **0,19** | **0,26** | **6,26** | **6,26** | **8,79** | **26,04** | **26,04** | **36,54** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,56** | **0,56** | **0,78** | **0,12** | **0,12** | **0,17** | **5,89** | **5,89** | **8,27** | **24,80** | **24,80** | **34,80** |  |

**Технологія приготування**

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

Подають в мілкій закусочній 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: 62 г ± 3 %

87 г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)