|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | 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) |
|  | Слива свіжа | 67 | 67 | 89 | 60 | 60 | 80 | 0,48 | 0,48 | 0,64 | 0 | 0 | 0 | 6,06 | 6,06 | 8,08 | 25,8 | 25,80 | 34,4 | Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки |
|  | Груша свіжа | 67 | 67 | 89 | 60 | 60 | 80 | 0,24 | 0,24 | 0,32 | 0,18 | 0,18 | 0,24 | 6,06 | 6,06 | 8,08 | 25,2 | 25,20 | 33,6 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Апельсин свіжий | 89 | 89 | 119 | 60 | 60 | 80 | 0,54 | 0,54 | 0,72 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 5,7 | 5,7 | 7,6 | 24,0 | 24,0 | 32,0 | Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **60** | **60** | **80** | **0,48** | **0,48** | **0,64** | **0** | **0** | **0** | **6,06** | **6,06** | **8,08** | **25,8** | **25,80** | **34,4** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,24** | **0,24** | **0,32** | **0,18** | **0,18** | **0,24** | **6,06** | **6,06** | **8,08** | **25,2** | **25,20** | **33,6** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,54** | **0,54** | **0,72** | **0,12** | **0,12** | **0,16** | **5,7** | **5,7** | **7,6** | **24,0** | **24** | **32,0** |  |

**Технологія приготування**

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

Підготовлені плоди і ягоди подають на мілкій 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)