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

Технологічна карта

**Фрукти свіжі (яблуко або персик або апельсин)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
|  | Персик свіжий | 62,5 | 62,5 | 89 | 54 | 54 | 80 | 0,49 | 0,49 | 0,72 | 0,05 | 0,05 | 0,08 | 5,62 | 5,62 | 8,32 | 23,22 | 23,22 | 34,40 | Чисті, однорідні по кольору і формі; не зелені і не переспілі, без пошкоджень шкірки. |
|  | Яблуко свіже | 64 | 64 | 91 | 54 | 54 | 80 | 0,22 | 0,22 | 0,32 | 0,22 | 0,22 | 0,32 | 5,62 | 5,62 | 8,32 | 24,30 | 24,30 | 36,00 | Плоди по формі і забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, але без пошкоджень шкірки плоду. |
|  | Апельсин | 83,5 | 83,5 | 119 | 54 | 54 | 80 | 0,49 | 0,49 | 0,72 | 0,11 | 0,11 | 0,16 | 5,13 | 5,13 | 7,60 | 21,60 | 21,60 | 32,00 | Плоди свіжі чисті, без пошкоджень хворобами; смак і запах властиві свіжим апельсинам, без сторонніх присмаків і запахів; колір від світло - оранжевого до оранжевого. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **56** | **56** | **80** | **0,49** | **0,49** | **0,72** | **0,05** | **0,05** | **0,08** | **5,62** | **5,62** | **8,32** | **23,22** | **23,22** | **34,40** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,22** | **0,22** | **0,32** | **0,22** | **0,22** | **0,32** | **5,62** | **5,62** | **8,32** | **24,30** | **24,30** | **36,00** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **0,49** | **0,49** | **0,72** | **0,11** | **0,11** | **0,16** | **5,13** | **5,13** | **7,60** | **21,60** | **21,60** | **32,00** |  |

**Технологія приготування**

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

Підготовлені плоди і ягоди подають на тарілці при кімнатній температурі.

**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: 56 г ± 3 %

80г ± 3 %

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

(підпис) (ім’я, прізвище)