|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 115****«Организации питания детей в дошкольных учреждениях»,** **А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Ладодо****Видання1990 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ** **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Шарлотка яблучна**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) |
| **Г** | Хліб пшеничний подовий  | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 2,61 | 2,61 | 2,61 | 0,45 | 0,45 | 0,45 | 12,00 | 12,00 | 12,00 | 62,70 | 62,70 | 62,70 | Добре пропечений, не вологий на дотик, без стороннього присмаку і запаху, без грудок і слідів непромісу. |
|  | Яблука | 60 | 60 | 60 | 52,5 | 52,5 | 52,5 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 0,21 | 5,46 | 5,46 | 5,46 | 23,63 | 23,63 | 23,63 | Плоди по формі та забарвленню властиві даному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою і без неї, без пошкоджень шкірки плоду. |
| **МП Л** | Молоко 2,5% | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 0,42 | 0,42 | 0,42 | 0,38 | 0,38 | 0,38 | 0,71 | 0,71 | 0,71 | 7,80 | 7,80 | 7,80 | Однорідна рідина без осаду; колір білий зі злегка жовтуватим відтінком; смак і запах, властиві свіжому молоку. |
| **Я** | Яйце куряче | 1/6 | 1/6 | 1/6 | 6,66 | 6,66 | 6,66 | 0,85 | 0,85 | 0,85 | 0,77 | 0,77 | 0,77 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 10,46 | 10,46 | 10,46 | Свіжі, столові, шкаралупа чиста, міцна, цілісна. |
|  | Цукор | 0 | 3,5 | 3,5 | 0 | 3,5 | 3,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 7,49 | 7,49 | 0,00 | 28,43 | 28,43 | Білий з блиском, сипучий, без грудочок, солодкий, без сторонніх присмаків і запахів як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, розчинність у воді повна. |
|  | Олія |  | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 13,49 | 13,49 | 13,49 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Сіль йодована | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **72** | **72** | **72** | **4,09** | **4,09** | **4,09** | **3,3** | **3,3** | **3,3** | **18,22** | **25,70** | **25,70** | **118,07** | **146,49** | **146,49** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технологія приготування**

Підготовлені, без шкірочки та насіннєвого гнізда яблука нарізають дрібними кубиками, пересипають цукром (крім вікової категорії від 1-3 років). З хліба пшеничного зрізають скоринку, а м'якушку нарізають скибками завтовшки 0,5 см. Обрізки, що залишилися від хліба пшеничного, нарізають дрібними кубиками та підсушують у духовій шафі. Скибки хліба пшеничного змочують з одного боку в суміші з яєць, молока й цукру (крім вікової категорії від 1-3 років) та викладають змоченим боком униз на змащений олією лист. Підсушені шматочки хліба пшеничного перемішують з подріб­неними яблуками та заповнюють цією сумішшю (шар 2,5-3 см) викладений скибочками хліб. Заливають залишками молочно-яєчної суміші й запікають у духовій шафі за температури 230-240 °С до готовності (10-15 хв). Готову шарлотку витримують на листі 10 хв, потім нарізають на порції.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60°С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – шарлотка нарізана рівними шматками.

**Колір** – від світло – жовтого до світло – коричневого.

**Смак і запах** – солодкий, ніжний, з ароматом печених яблук.

**Консистенція** –м’яка, ніжна, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 72 г ± 3 %

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

 (підпис) (ім’я, прізвище)