

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368Наименование блюда
Источник рецептурыЯблоки
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

368

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Яблоки кг	0,1	0,088
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Температура подачи: от 10 до 15°C.
Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	41	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	16
Белки (г)		ВитаминС (г)	10	Магний (г)	9
Жиры (г)		ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	11
Углеводы (г)	10	ВитаминЕ (г)		Железо (г)	2
ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	26		

Утверждаю:

*Директор**ДКООУ. Бунинская СОШ**М.М. Морашин*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368Наименование блюда
Источник рецептурыБанан
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

368

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Банан	кг	0,1	0,1
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Перед подачей не очищают.

Температура подачи: от 10 до 15°C.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	96	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	8
Белки (г)	2	ВитаминС (г)	10	Магний (г)	42
Жиры (г)	1	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	28
Углеводы (г)	21	ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1
ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	31		

Утверждаю:

*Директор**МРОУ. Бутринская СОШ**И.И. Ибрагимов И.И.*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368.01Наименование блюда
Источник рецептурыАпельсин
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и
Т.В. Тутельяна. –
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД
№ рецептуры

368

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Апельсин	0,1	0,088
Выход готового блюда	100	

Технология приготовления и оформления блюда:

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой.
Температура подачи: от 10 до 15°С.
Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	1	ВитаминРР (г)		Кальций (г)	30
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	53	Магний (г)	11
ВитаминА (г)		Железо (г)		Натрий (г)	11
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	7
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	47	Фосфор (г)	20

Утверждаю:

*Директор**МКОУ «Бутринская СОШ»
И.И. Мбрашинов И.Т.*