УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: апельсин
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/calorie

Рецептура (раскладка продуктов) на 108/114 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 108 г	Нетто, 108 г	Брутто, 114 г	Нетто, 114 г	Брутто, 100 г	Нетто, 100 г	Брутто, 120 г	Нетто, 120 г
апельсин	108	108	114	114	100	100	120	120

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 108 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 114 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 120 грамм блюда
Белки, г	1,0	1,1	0,9	1,1
Жиры, г	0,1	0,1	0,2	0,2
Углеводы, г	10,1	10,7	8,1	9,7
Калорийность, ккал	50,8	53,6	43	51,6
В1, мг	0,094	0,099	0,04	0,048
В2, мг	0,043	0,046	0,03	0,036
С, мг	57,46	60,65	60	72
Са, мг	43,2	45,6	34	40,8
Fe, мг	0,108	0,114	0,3	0,36

Технология приготовления: подготовленные плоды подают на десертной тарелке.
Правила оформления, подачи блюд: Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям: Целые плоды уложены на десертную тарелку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов

Шеф-повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: Фрукты свежие - яблоки
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php
Рецептура (раскладка продуктов) на 108/114 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 108 г	Нетто, 108 г	Брутто, 114 г	Нетто, 114 г
Яблоки	108	97,20	114	100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 200 грамм блюда
Белки, г	0,4	0,4
Жиры, г	0,4	0,4
Углеводы, г	9,5	9,8
Калорийность, ккал	45,7	47,0
В 1	0,029	0,03
В 2	0,029	0,03
С, мг	9,72	10,0
Са, мг	15,55	16,0
Fe, мг	2,138	2,2

Технология приготовления
Свежие яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Температура подачи: +14…..+16оС. Требования к качеству: Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку. Консистенция: соответствует виду плодов. Цвет: соответствует виду плодов. Вкус: свойственный виду плодов. Запах: свойственный виду плодов.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: банан
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/calorie

Рецептура (раскладка продуктов) на 100/120 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 100 г	Нетто, 100 г	Брутто, 120 г	Нетто, 120 г	Брутто, 108 г	Нетто, 108 г	Брутто, 114 г	Нетто, 114 г
апельсин	100	100	120	120	108	108	114	114

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 120 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 108 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 114 грамм блюда
Белки, г	1,5	1,8	1,6	1,8
Жиры, г	0,5	0,6	0,5	0,6
Углеводы, г	21	25,2	22,7	25,2
Калорийность, ккал	96	115,2	103,7	115,2
В1, мг	0,04	0,048	0,043	0,048
В2, мг	0,05	0,06	0,054	0,06
С, мг	10	12	10,8	12
Са, мг	8	96	8,64	9,6
Fe, мг	0,6	0,72	0,648	0,72

Технология приготовления: подготовленные плоды подают на десертной тарелке.
Правила оформления, подачи блюд: Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям: Целые плоды уложены на десертную тарелку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствует виду плодов

Шеф-повар:_____