

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ ООШ № 17
 имени А.И. Котова хутора Славянского
 Л.А. Андриевская
 01 сентября 2023 г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый

Наименование сборника рецептов: (сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 537

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок фруктовый	200	200	20,0	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0
Сок фруктовый	180	180	18,0	18,0
ВЫХОД	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,0	0,2	20,2	92,0
0,9	0,18	18,18	82,8

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
14	8	2,77	4
12,6	7,2	2,5	3,6

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.