

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 518)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сок фруктовый	180	180
<b>Выход</b>		180	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	0,9
Жиры(г)	0,2
Углеводы(г)	0,2
Ккал	82,8

**Технология приготовления:** 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.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 518)**

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сок фруктовый	200	200
<b>Выход</b>		200	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	1,0
Жиры(г)	0,2
Углеводы(г)	0,2
Ккал	92,0

**Технология приготовления:** 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.