|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **349** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | | | | | | | | | | | | 16 | | 16 | | 1,6 | 1,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | | 7 | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,00 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | Са, мг | | 8,23 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,00 | |  | С, мг | 0,00 | |  | Mg, мг | | 1,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,78 | |  | А, мг | 0,00 | |  | Р, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 27,09 | |  | E, мг | 0,00 | |  | Fе, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 0,81 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.  Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:***  Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.  Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.  Цвет: коричневый.  Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.  Запах: сухофруктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова