|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ГРУША/** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГРУШИ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,40 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | Са, мг | | 17,60 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,30 | |  | С, мг | 11,00 | |  | Mg, мг | | 8,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 10,30 | |  | А, мг | 0,01 | |  | Р, мг | | 12,10 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 47,00 | |  | E, мг | 0,69 | |  | Fе, мг | | 2,42 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 305,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | I, мкг | | 2,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку  Консистенция: соответствует виду плодов или ягод  Цвет: соответствует виду плодов или ягод  Вкус: соответствует виду плодов или ягод  Запах: соответствует виду плодов или ягод  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |