

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 341

Апельсины, мандарины

### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Апельсины, мандарины», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Апельсины, мандарины», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |       |
|--------------------------------|-----------------------------------------|-------|
|                                | брутто                                  | нетто |
| Апельсины                      | 223                                     | 150   |
| или мандарины                  | 202                                     | 150   |
| Выход                          | -                                       | 150   |

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Фрукты моют, очищают от кожицы.

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 12-15<sup>0</sup>С.

### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: фрукты уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: сочная.

Цвет: оранжевый.

Запах: апельсинов или мандаринов.

Вкус: кисло-сладкий, приятный.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Апельсины, мандарины» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 100г

| Фрукты    | Белки, г | Жиры, г | Углеводы,<br>г | Калорийность,<br>ккал |
|-----------|----------|---------|----------------|-----------------------|
| Апельсины | 0,9      | 0,2     | 20             | 84                    |
| мандарины | 0,9      | 0,2     | 20,2           | 84                    |

| Витамины       |                |    |   |   |
|----------------|----------------|----|---|---|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C  | A | E |
| 0,03           | 0,02           | 10 | 0 |   |

| Минеральные вещества |             |             |             |           |          |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|----------|
| Кальций (мг)         | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 16,0                 | 11,0        | 9,0         | 2,2         |           |          |

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар \_\_\_\_\_