

**Фрукты свежие (яблоко, груша, киви, мандарин, апельсин, банан, персик, абрикос и др.,) №458д**



Наименование блюда: Фрукты свежие (яблоко, груша, киви, мандарин, апельсин, банан, персик, абрикос и др.,)

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №458д

Вид обработки: Без обработки

Диеты: Диета 1, Диета 2, Диета 3, Диета 4б, Диета 4в, Диета 5, Диета 6, Диета 7, Диета 8, Диета 10, Диета 11, Диета 15, Диета 5а

Вес блюда:  грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

| Продукт (полуфабрикат) | Брутто, г | Нетто, г |
|------------------------|-----------|----------|
| Банан                  | 100       | 100      |

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

| Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН | Содержание питательных веществ на 100грамм блюда |
|--|--|
| Белки, г   | 1.5  |
| Жиры, г  | 0.5  |
| Углеводы, г  | 21   |
| Калорийность, ккал   | 95   |

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей и подростков за 1 прием пищи (грамм):

| Тип довольствующихся | Выход блюда, грамм |
|----------------------|--------------------|
| Дети от 3 до 7 лет   | 100                |
| Дети от 7 до 11 лет  | 100                |
| Дети от 11 до 18 лет | 100                |

*Технологическая карта приготовления блюда в интернате:*

| Технология приготовления   |
|--|
| <p>При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Мандарины, апельсины, бананы перед подачей не очищают. Яблоки, груши (если их разрезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами. Киви перед подачей можно нарезать кружочками.</p> <p>Температура подачи: от 10 до 15°С.</p> <p>Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.</p> |