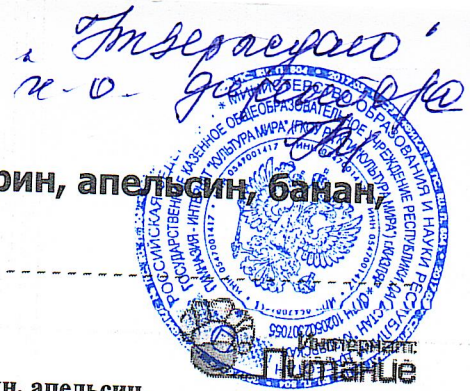


Фрукты свежие (яблоко, груша, киви, мандарин, апельсин, банан, персик, абрикос и др.) №458в



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

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №458в

Вид обработки: Без обработки

Диеты: Диета 1, Диета 3, Диета 4в, Диета 5, Диета 6, Диета 7, Диета 8, Диета 9, Диета 10, Диета 11, Диета 15

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Мандарин	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	0.8
Жиры, г	0.2
Углеводы, г	7.5
Калорийность, ккал	35

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°C.</p> <p>Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.</p>