

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4586

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

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептов:** ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Киви	200	200	20000	20000
<b>Выход: 200</b>	-	-	-	-

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	1.6	Са (мг)	80
Жиры (г):	0.8	Mg (мг)	50
Углеводы (г):	16.2	Fe (мг)	1.6
Эн. ценность (ккал):	94	C (мг)	360

**Технология приготовления:** с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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. Температура подачи: от 10 до 15°C. Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.