

Технологическая карта № **РТ240**

Номер рецептуры: РТ240

Наименование блюда : **\*\*Компот из свежих яблок**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	35	30	40	35	35	30	40	35
Сахар-песок	5	5	7	7	5	5	7	7
Аскорбиновая кислота	35	35	50	50	35	35		
<b>В Ы Х О Д</b>	150		180					

**Технология приготовления:**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 мин. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды. Температура подачи 14°C.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Не допускаются посторонние примеси, порченые плоды.

**Консистенция:** жидкая с наличием отварных плодов.

**Цвет:** светлый.

**Вкус:** кисло-сладкий.

**Запах:** соответствует использованным в компоте фруктам

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	0.12	0	7.93	32.2	0	0	0	0	0
Детсад	180	0.14	0	10.42	42.22	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог \_\_\_\_\_ М.А. Смолина