

Технологическая карта № **РТ241**

Номер рецептуры: РТ241

Наименование блюда : ****Компот из смеси сухофруктов**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухофрукты (средние)	9	9	11	11	15	15	18	18
Сахар-песок	5	5	7	7	5	5	7	7
Аскорбиновая кислота	35	35	50	50	35	35		
В Ы Х О Д	150		180		150		180	

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают.

Температура подачи—14°С.

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

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

Консистенция: жидкая, однородная.

Цвет: коричневый или темно-коричневый.

Вкус: сладкий.

Запах: соответствует использованным в компоте сухофруктам

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	0.21	0	5	20.82	0	0	0	0	0
Детсад	180	0.25	0	7	28.99	0	0	0	0	0
ГКП	150	0.34	0	5	21.39	0	0	0	0	0
*Сотруд	180	0.41	0	7	29.66	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