

Технологическая карта № **НРТ41**

Номер рецептуры: НРТ41

Наименование блюда : **\*\*Сок**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок	100	100	100	100				
<b>В ы х о д</b>	100		100					

**Технология приготовления:**

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. Температура подачи — 14 °С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** сок налит в стакан

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** соответствует соку

**Вкус:** соответствует соку

**Запах:** соответствует соку

**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	100	0.5	0	10.1	42.4	0	0	0	0	0
Детсад	100	0.5	0	10.1	42.4	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