

Технологическая карта № **РТ336**

Номер рецептуры: РТ336

Наименование блюда : ****Яблоко**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	130	130	130	130				
В ы х о д		130		130				

Технология приготовления:

Яблоки промывают, обрабатывают, удаляют семенное гнездо, нарезают на половинки и подают.
Температура подачи 14°C.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: яблоки без семенного гнезда.

Консистенция: плотная, сочная.

Цвет: в зависимости от сорта яблок.

Вкус: характерен для сорта яблок.

Запах: характерен для сорта яблок.

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	130	0.52	0	12.74	53.04	0	0	0	0	0
Детсад	130	0.52	0	12.74	53.04	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