

Технологическая карта № НРТ418

Номер рецептуры: НРТ418

Наименование блюда : **25-.Сок 150/180**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок 0,2	150	150						
Сок			180	180				
В Ы Х О Д	150		180					

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	150	0.75	64.95	15.15	648.15	0	0	0	0	0
Детсад	180	0.9	0	18.18	76.32	12.6	2.52	0.02	0.02	3.6

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г. Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

_____ О. А. Бура