

Утверждаю
 Директор МОУ «Вышнепенская основная
 общеобразовательная школа»
 А.Н. Красникова
 Приказ №167 от 31 августа 2022 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоко свежее

Номер рецептуры: 338

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:
 Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А.-М.:Дели принт, 2015
 Химический состав российских пищевых продуктов. Скурихина М.Н.Институт питания РАМН. М.; Дели принт 2002

Наименование сборника рецептур: РАМН. М.; Дели принт 2002

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха проточной водой.
 Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Яблоки (если их нарезают пополам) могут подаваться с удаленными семенными гнездами.
 Температура подачи: от 10 до 15 С.Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.
ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ
ВНЕШНИЙ ВИД: целые плоды уложенные на десертную тарелку.
КОНСИСТЕНЦИЯ: соответствует виду плодов.
ЦВЕТ: соответствует виду плодов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	44,40	ВитаминВ1	0,04	Фосфор	2,00
Белки	0,40	ВитаминВ2	0,02	Магний	9,00
Жиры	0,40	ВитаминС	10,00	Железо	2,20
Углеводы	9,80	Витамин Е	0,20	Цинк	0,03
ВитаминаА	0,04	Кальций	16,00	Иод	0,002

Свойства блюда:

Свойство	Значение