

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): Банан
 Номер рецептуры: 338

Разработано ФГБОУ ВО "Московским государственным университетом пищевых производств" с учетом индивидуальных особенностей Белгородской области и с применением сборников:
 Сборник рецептов 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
 Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах. "Хлебпродинформ"

Наименование сборника рецептов: школах. "Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Банан	102,0	100,0	10,2	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,

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	94,500	ВитаминВ1	0,040	Фосфор	28,000
Белки	1,500	ВитаминВ2	0,050	Магний	42,000
Жиры	0,500	ВитаминС	10,000	Железо	0,000
Углеводы	21,000	Витамин Е	0,400	Цинк	0,150
Витамина	0,020	Кальций	8,000	Йод	0,000

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------