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): Салат-коктейль фруктовый
Номер рецептуры: 341

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

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. и кулин. изделий для ОП при общеобраз. школах."Хлебпродинформ"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	112,5	70,0	11,25	7,00
Яблоки	105,0	70,0	10,50	7,00
Сахарная пудра	12,5	12,5	1,25	1,25
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Апельсины очистить от кожуры, яблоки очистить от кожицы и семенных гнезд. Фрукты уложить в салатник слоями, посыпать сахарной пудрой

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	61,650	ВитаминВ1	0,050	Фосфор	25,500
Белки	0,975	ВитаминВ2	0,045	Магний	16,500
Жиры	0,450	ВитаминС	57,375	Железо	1,875
Углеводы	13,425	Витамин Е	1,500	Цинк	0,330
ВитаминА	0,050	Кальций	37,500	Йод	0,003

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Калькулятор