***УТВЕРЖДАЮ***

***Заведующий*** _____

/_____/_____/

***ФИО*** ***подпись***

# Технологическая карта №15.2.1/5

***Наименование блюда:*** ГРУША С 3Х ДО 7 ЛЕТ

***Наименование сборника рецептур:*** СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ МОСКВА ДЕЛИ ПЛЮС 2016Г ИЗД.

***Номер рецептуры:*** 386

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|---|---|---|
| | На 1 порцию, гр | |
| | Брутто | Нетто |
| ГРУША | 112 | 100,8 |

***Выход:*** 100

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер. ценность, ККал. | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 0,4 | 0,3 | 10,38 | 47,38 | 19,15 | 2,32 | 0,02 | 0,03 | 5,04 |

## *Технология приготовления:*

ГРУШИ ПЕРЕБИРАЮТ, ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЮТ В УСЛОВИЯХ ЦЕХА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ (ОВОЩНОГО ЦЕХА), А ЗАТЕМ ВТОРИЧНУЮ В УСЛОВИЯХ ХОЛОДНОГО ЦЕХА. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ У ГРУШ УДАЛЯЮТ СЕМЕННОЕ ГНЕЗДО.

## *Требования к качеству:*

ВНЕШНИЙ ВИД: ЦЕЛЫЕ ПЛОДЫ, УЛОЖЕННЫЕ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ. КОНСИСТЕНЦИЯ: СООТВЕТСТВУЕТ ВИДУ ПЛОДОВ. ЦВЕТ, ВКУС, ЗАПАХ: СООТВЕТСТВУЕТ ВИДУ ПЛОДОВ. ФРУКТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ДОБРОКАЧЕТСВЕННЫМИ, БЕЗ ПРИЗНАКОВ ПОРЧИ, ГНИЛИ ИЛИ ПЛЕСЕНИ.

## *Требования к оформлению и подаче блюда:*

ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ПЛОДЫ ПОДАЮТ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ.

***Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./***