УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 15.13.1/1

Наименование блюда: КИВИ 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
КИВИ	114	100,32

Выход: 100

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
1	0	10,33	48,15	38,12	0,8	0,02	0,05	71,23

Технология приготовления:

ФРУКТЫ ПРОМЫВАЮТ В УСЛОВИЯХ ЦЕХА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ (ОВОЩНОГО ЦЕХА), А ЗАТЕМ ВТОРИЧНО В УСЛОВИЯХ ХОЛОДНОГО ЦЕХА В МОЕЧНЫХ ВАННАХ.

Требования к качеству:

ПЛОДЫ КИВИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫМИ, БЕЗ ПРИЗНАКОВ ПОРЧИ, ГНИЛИ ИЛИ ПЛЕСЕНИ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ КИВИ ПОДАЮТ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ ОЧИЩЕННЫМИ ОТ КОЖУРЫ.

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