

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
2020 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Овощи свежие (помидоры)*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Мещерякова и В. А. Тучкова 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие (парниковые)	71,4	70,0	7,14	7
или помидоры свежие (грунтовые)	82,4	70,0	8,24	7
Выход:	-	70	-	7

Пищевая ценность блюда на выход 70 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,49	0,07	1,52	7,86	11,83	9,74	20,88	0,35	0,02	3,41	0,00

Технологический процесс:

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в принудительной ванне, а затем прогоняют водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты и в 10 %-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные помидоры нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

Отпускают блюдо при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, не поврежденные вредителями и болезнями, черепашками, не уродливые, без механических повреждений и следов ожогов, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин и вросших образований.

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса.

Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (помидоры)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУДОШ № 15
Братченко К. И.
09.2010 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Омлет с колбасой или сосисками*

Возраст: *с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на продукты для учащихся во всех образовательных учреждениях» под общей редакцией М. П. Мельникова и В. А. Туганова, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	2,5 шт.	92,4	230 шт	9,24
Молоко	32,6	32,6	3,26	3,26
Масса омлетной смеси	-	23,5	-	23,5
Масло сливочное	7,2	7,2	0,72	0,72
Колбаса вареная или сосиски	37,5	37,5	3,75	3,75
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масло готовой колбасы или сосисок	-	3,5	-	3,5
ВЫХОД		150		15,0

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
13,77	30,41	2,72	347,64	95,14	20,05	245,44	2,78	0,15	0,21	288,04

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

К обработанному яйцу добавляют молоко и соль. Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками отваривают или обжаривают, затем добавляют масло сливочное для запекания омлета, заправляют омлетную смесь, перемешивают и запекают полностью прожаривая.

Температура подачи блюда не ниже 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без поджареных мест.

Консистенция: однородная сочная с включениями ломтиков или кубиков колбасы или сосисок

Цвет: золотисто-желтый

Запах: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

Вкус: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Омлет с колбасой или сосисками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ ООШ №15

Братченко К. И.

09.09.2017 год

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименования кулинарного изделия (блюда): Чай-заварки. Фруктовый чай

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 942, 943

Наименование сборника рецептов: *(сборник технических нормативов - «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Могильного и В. А. Тютельны 2017 г.)*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Заварка				
Чай	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	54,00	54,00	5,40	5,40
Чай с сахаром				
Заварка	12,5	12,5	1,25	1,25
Вода	150,00	150,00	15,00	15,00
Сахар	15,00	15,00	1,50	1,50
Фруктовый сок				
Яблоко	45	40	4,5	4,0
Пюре яблочное	44	40	4,4	4,0
Итого	53	40	5,3	4,0
Выход:	200/1,5		20,0/1,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы блюда на 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,60	0,40	14,40	47,60	21,20	14,60	22,60	3,20	0,02	3,4	0,00

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Предварительно чайник ополаскивают горячей водой. Насыпают чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 4-10 минут, накрывают салфеткой, после чего процеживают и добавляют в кипяток с сахаром.

Подготовленные фрукты проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, после чего добавляют готовую заварку.

Готовый фруктовый чай разливают в стаканы, подают горячим.

Напиток реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или чашку.

Консистенция: чай – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю с ароматом плодов.

Вкус: сладкий, чуть терпкий с выраженным привкусом фруктов.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
2010.07

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур по продуктам для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Мокшанова и В. А. Турецкого, 2010 г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	40	40	4,00	4,00
Выход		40		4,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
2,7	0,34	20,06	94,10	8,0	5,6	26	0,44	0,04	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Братченко К. И.
2010

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Помер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на продукты для обучающихся по всем образовательным учреждениям» под общей редакцией М. И. Мещерякова и В. А. Туметяна, 2010.*

Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	25	25	2,5	2,5
Выход		25		2,5

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 25 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углебо.ы, г	Калорийность, ккал	Са	Mg	P	Fe	B1	C	A
1.66	0.30	10.46	51.20	31.94	17.50	34.69	1.23	0.13	0.18	0.00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Брагченко К. И.
«09» 2014 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия *Фрукты свежие*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под общей редакцией М. И. Мамонтовой и В. А. Гусельникова, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	120	120	12	12
или груши	120	120	12	12
или персики	120	120	12	12
или абрикосы	120	120	12	12
или бананы	120	120	12	12
или виноград столовый	124,1	120	12,41	12
ВЫХОД	-	120	-	12

Наличие ценностных веществ на выход 120 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
9,75	0,0	15,15	63,6	10,5	6	10,5	2,1	0,02	3,0	0,00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция соответствует виду плодов или ягод

Цвет соответствует виду плодов или ягод

Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Братченко К. И.
«15» сентября 2019 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Борщ с фасолью и картофелем*

Возраст: *с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов и сборник рецептур на продукцию для обучающихся на всех образовательных учреждениях, под общей редакцией М. П. Мисюченко и В. А. Тютельяна. 2010.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла (до 1 января)	50,0	40,0	5,0	4,0
или свекла (после 1 января)	53,3	40,0	5,33	4,0
Картофель (с 1 марта)	41,6	25,0	4,16	2,5
или картофель (до 1 сентября)	31,3	25,0	3,13	2,5
**** (с 1 сентября по 31 октября)	33,3	25,0	3,33	2,5
**** (с 1 ноября по 31 декабря)	35,7	25,0	3,57	2,5
**** (с 1 января по 29-29 февраля)	38,5	25,0	3,85	2,5
Фасоль	16,0	10,0	1,6	1,0
Морковь (до 1 января)	12,5	10,0	1,25	1,0
или морковь (с 1 января)	13,3	10,0	1,33	1,0
Лук репчатый	8,9	7,5	0,89	0,75
Томатное пюре	0,75	0,75	0,075	0,075
Масло растительное	5,0	5,0	0,50	0,50
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода		200		20,0
Выход	-	250	-	25,0

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
3,56	5,12	14,17	117,00	54,18	34,45	99,50	1,73	0,1	6,7	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные или припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, соль и доводят до готовности. Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранить форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие.

Цвет: матово-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Борщ с фасолью и картофелем» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Братченко К. И.
 09.09.2019

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия *Рыба, тушеная в томате с овощами*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов по продуктам для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Мельникова и В. А. Тупаляева, 2010г*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Судак неразделанный	128	65	12,8	6,5
или треска потрошенная обезглавленная	86	65	8,6	
или окунь морской потрошенный обезглавленный	93	65	9,3	
или сайда неразделанный	123	65	12,3	
или минтай неразделанный	131	65	13,1	
или любая рыба неразделанная	139	67	13,9	
Вода или бульон	38	38	3,8	3,8
Морковь (до 1 января)	79	63	7,9	6,3
или морковь (с 1 января)	81	63	8,1	6,3
Лук репчатый	33,3	28	3,33	2,8
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	4	4	0,4	0,4
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Мука пшеничная	2,3	2,3	0,23	0,23
Масса тушеной рыбы	-	53	-	5,3
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	200	-	20,0
ВЫХОД	-	200	-	20,0

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
19,5	9,9	7,6	197,5	78,14	97,06	324,38	1,7	0,1	7,46	0,11

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со sliced нашинкованными овощами, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин). За 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист, пассерованную муку.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
в *08* *08* 20*10*г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Чай с молоком*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для общественного питания образовательных учреждений», под общей редакцией М. П. Молчанова и В. А. Ушаковой, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5.0	5.0
Сахар	10	10	1.0	1.0
Вода	100	100	10.0	10.0
Молоко	50	50	5.0	5.0
Выход	-	150/50/10	-	15/5/1

Химический состав, витамины и микроэлементы б/пола на 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
1.1	0.90	12.26	62.74	11.1	1.4	2.8	0.28	0.00	0.03	0.00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Готовят чай с молоком. Заваривают в чайные чашки, не доливая 0.5 см от края. Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налива в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Чай с молоком» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник рецептурных нормативов «Сборник рецептур на продукцию для общежитий и всех образовательных учреждений», под общей редакцией М. И. Мисюковой и В. А. Голубкина, 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	40	40	4,00	4,00
Выход		40		4,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 40г

Белки, г	Пищевые вещества			Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2.66	0.48	16.74	81.92	51.5	28	87.5	1.96	0.22	0.28	0.00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
20/09/2010

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся со всех образовательных учреждений, под общей редакцией М. П. Министра и В. А. Туманова, 2010»*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	40	40	4,00	4,00
Выход		40		4,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 40 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
2,7	0,34	20,06	94,10	8,0	5,6	26	0,44	0,04	0,00	0,00



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«09» 09 2013 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия *Пирог фруктовый «Кубанский»*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на практику для обучающихся в во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Маджарова и В. А. Тутельяна, 2010г*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	39,5	39,5	3,95	3,95
Какао-порошок	4,0	4,0	0,4	0,4
Масло сливочное	5,0	5,0	0,5	0,5
Молоко	22,5	22,5	2,25	2,25
Сахар	15,0	15,0	1,5	1,5
Яйцо	6,0	0,15 шт.	0,6	15 шт.
Дрожжи	1,0	1,0	0,1	0,1
Фрукты свежие:				
Яблоко	47,0	20,0	4,7	2,0
или вишня	31,0	20,0	3,1	2,0
или черная смородина	21,0	20,0	2,1	2,0
ВЫХОД	-	80		8,0

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
4,9	2,57	44,25	219,73	15,6	19,28	49,12	1,11	0,08	0,06	0,13

Технология приготовления:

В жидкое, дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом добавляют какао-порошок, далее выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные фрукты. Пирог дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250 °С 15-20 мин.

После приготовления пирогу дают остыть и порционируют.

Изделие готовят по заказу потребителя. Срок хранения и реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01.

Требования к качеству:

Внешний вид: имеет форму кзыргата, с румяной корочкой.

Консистенция: рыхлая, нежная, сочная; корочка хрустящая

Цвет: от желтистого до светло-коричневого на поверхности; слегка желтоватый на срезе.

Запах и вкус: кисело-сладкий; аромат фруктов, входящих в состав изделия.

Микробиологические показатели изделия «Пирог фруктовый «Кубанский»» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Братченко К. И.
 от 06.09.2010

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Сок овощной, фруктовый и ягодный*
 Возраст с 7 до 11 лет
 Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Москаленко и В. А. Тютюняева 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый, или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	150	150	15.0	15.0
ВЫХОД	-	150		15.0

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С

Требования к качеству:

- Внешний вид: сок налит в стакан.
- Консистенция: жидкая.
- Цвет: соответствует виду сока.
- Запах: соответствует виду сока.
- Вкус: соответствует виду сока.

Пищевая ценность блюда на выход 150 г:

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
0.75	0.00	15.21	63.86	10.54	21.34	10.54	2.11	0.02	3.01	0.00