**МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**Утверждаю:**

**Директор МКОУ «Рикванинская СОШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ У. А. Умаев**

Технологическая карта кулинарного изделия №15

Наименование изделия:банан

Номер рецептуры 619

Наименование сборника рецепту р: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В Тутельяна

* М.: ДеЛипринт, 2011. - 584 с.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Расход сырья на порцию, г | | | | | |  | |
| Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто,г | % при тепловой обработке | | | выход | Выход, г |
| Банан | 166 | 40.00 | 100 | 0,00 | | | 100 | 100 |
|  | **Выход** |  |  | |  |  |  | **100 г** |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| **На порцию 100 г** | 0.1 | 0.1 | 2.1 | 89 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B** | **C** | **A** | **E** | **Ca** | **Mg** | **Fe** | **P** |
| **0/03** | **0** | **8.7** | **0.0** | **5** | **37** | **0.82** | **0** |

**Технология приготовления**

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта распространяется на банан очищенный, п/ф, вырабатываемый в наименование объекта, город.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления банана очищенного, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).**

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