|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение 5 к СанПин 2.4.5.2409-08 | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **Утверждаю:** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **Директор МУП "КШП Брянского района"** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **Прозорова Е.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| **"\_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021г.** | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |
| Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_ | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование кулинарного блюда: Компот из смеси сухофруктов без сахара** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| Номер рецептуры: **№ 11.6а** | | | | | | | | | | |  |  |  |
| Источник рецептуры: приказ Департамента здравоохранения города Москвы №653 от 11.09.2017 «О совершенствовании организации диетического (лечебного и профилактического) питания» | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | | | | Закладка продуктов в нетто и выход готового блюда на 1 порцию | | | | | | |  |  |  |
| Продукты | | | |  |  |  |
|  | | | | 3-6 лет | | 7-11 лет | 12 лет и старше | | | |  |  |  |
| Смесь сухофруктов | | | | 15 | | 20 | 20 | | | |  |  |  |
| Вода питьевая | | | | 112 | | 150 | 150 | | | |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | | | |  |  |  |
| ***Выход готовой продукции*** | | | | ***150*** | | ***200*** | ***200*** | | | |  |  |  |
|  |  |  |

Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества, г | | | Энергетическая ценность, ккал | Витамины, мг | | | | Минеральные вещества, мг | | | |
|  | Б | Ж | У |  | В1 | С | А | Е | Са | Mg | Р | Fe |
| 150 | 0 | 0 | 11,6 | 45 | 0 | 0,2 | 0,1 | 0 | 12,6 | 9,7 | 19,8 | 0,3 |
| 200 | 0 | 0 | 15,4 | 60 | 0 | 0,3 | 0,2 | 0 | 18,9 | 14,6 | 29,7 | 0,5 |

**Технология приготовления**

Сушеные плоды перебрать, удалить посторонние примеси, тщательно промыть в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты залить горячей водой, нагреть до кипения и варить 10-20 минут. Время варки сухофруктов: груши - 1-2 часа, яблоки – 20-30 минут, чернослив, урюк, курага – 10-20 мин, изюм – 5-10 минут. Компот должен настояться (начинать готовить утром), отпускать охлажденным. Витаминизировать блюдо в течение года.