

## Фрукти свіжі (яблуко або персик або апельсин)

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал			
		Маса бруто			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи, роки																		
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	
	Персик свіжий	62,5	62,5	89	54	54	80	0,49	0,49	0,72	0,05	0,05	0,08	5,62	5,62	8,32	23,2 2	23,2 2	34,40	
	Яблуко свіже	64	64	91	54	54	80	0,22	0,22	0,32	0,22	0,22	0,32	5,62	5,62	8,32	24,3 0	24,3 0	36,00	
	Апельсин	83,5	83,5	119	54	54	80	0,49	0,49	0,72	0,11	0,11	0,16	5,13	5,13	7,60	21,6 0	21,6 0	32,00	
	<b>Вихід страви</b>	—	—	—	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>80</b>	0,49	0,49	0,72	0,05	0,05	0,08	5,62	5,62	8,32	23,2	23,2	34,40	
								0,22	0,22	0,32	0,22	0,22	0,32	5,62	5,62	8,32	24,3	24,3	36,00	
								0,49	0,49	0,72	0,11	0,11	0,16	5,13	5,13	7,60	21,6	21,6	32,00	

### Технологія приготування

Плоди свіжі перед видачею перебирають, видаляють плодоніжку, сміття, ретельно промивають проточною питною холодною водою, за потреби нарізають на порції.

Підготовлені плоди і ягоди подають на тарілці при кімнатній температурі.

### Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: підготовлені плоди і ягоди викладені на тарілку.

Колір: відповідає кольору стиглих плодів або ягід.

Смак і запах: натуральних плодів або ягід.

Консистенція: соковита.

