

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда

Хлеб пшеничный

Код по ОКУД

№ рецептуры

1

Источник рецептуры

Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. – МУК, М.: 2007. – 555 с.

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	кг	100 (г)	0,1
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: форма изделий соответствует их наименованию, не расплывчатая, без боковых наплывов,

Консистенция: гладкая, без трещин,

Цвет: окраска корок равномерная, не бледная и не подгоревшая

Вкус: присущий данному сорту, без дрожжевого и других посторонних привкусов

Запах: приятный, характерный для данного сорта, однородный, без примесных (посторонних) запахов

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	77	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	148
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	16
Жиры (г)	1	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	2
Углеводы (г)	15	ВитаминЕ (г)	2		

Утверждаю:

*Директор**МКОУ «Бутринская СОШ»**Ибрагимов И.Т.*

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда Бутерброд с маслом
Источник рецептуры _____

Код по ОКУД _____
№ рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	кг	30 (г)	0,03
Масло сливочное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		35	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления
Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.
Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.
Консистенция: мягкая.
Цвет: хлеба (батона).
Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).
Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном)

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	2	Витамин PP (г)		Кальций (г)	8
Витамин E (г)		Витамин C (г)		Магний (г)	10
Витамин A (г)		Железо (г)	1	Натрий (г)	114
Витамин B1 (г)		Жиры (г)	4	Углеводы (г)	15
Витамин B2 (г)		Калорийность (Ккал)	115	Фосфор (г)	28

Утверждаю:

Директор

*МКОУ «Бутринская СОШ»
И.И. Морозов И.И.*



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда
Источник рецептуры

Бутерброд с джемом или повидлом
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутьяна. – М.: Дели принт,

Код по ОКУД
№ рецептуры

2

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Джем из абрикосов	0,02	0,02
Х Повидло яблочное	0,02	0,02
Хлеб пшеничный	кг 30 (г)	0,03
Масло сливочное	кг 0,005	0,005
Выход готового блюда	50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	161	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	115
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	11
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)		Магний (г)	12
Углеводы (г)	29	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	31
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:

Директор

МКОУ "Бутринская СОШ"
Ибрагимов И.Т.

