УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО подпись

Технологическая карта № 10.4

Наименование блюда: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С 1 Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Номер рецептуры: -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	15

Выход: 15

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
1,14	0,12	7,35	35,25	3	0,17	0,02	0	0

Технология приготовления:

НАРЕЗАЮТ НА ПОРЦИОННЫЕ КУСОЧКИ ТОЛЩИНОЙ 1-1,5 СМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: КУСОЧКИ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ. КОНСИСТЕНЦИЯ: ХЛЕБА - МЯГКАЯ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ОТПУСКАЮТ НАРЕЗАННЫМИ НА ПОРЦИОННЫЕ КУСОЧКИ 1- 2 ШТ. НА ПОРЦИЮ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./