УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО подпись

Технологическая карта №10.3.1/3

Наименование блюда: ХЛЕБ РЖАНОЙ С 3Х ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Номер рецептуры: -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	35

Выход: 35

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
2,31	0,42	13,86	69,3	10,15	1,37	0,06	0,03	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./