***УТВЕРЖДАЮ***

***Заведующий*** _____

/_____/_____/

***ФИО*** ***подпись***

# Технологическая карта № 10.6.1/1

***Наименование блюда:*** ПЕЧЕНЬЕ 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 |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ В-СОРТ | 20 | 20 |

***Выход:*** 20

| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энер. ценность, ККал. | Ca | Fe | B1 | B2 | C |
| 1,5 | 1,96 | 14,88 | 83,4 | 5,8 | 0,42 | 0,02 | 0,01 | 0 |

## *Технология приготовления:*

ПЕЧЕНЬЕ ПЕРЕД РАЗДАЧЕЙ ДОСТАЮТ ИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКИ И РАЗВЕШИВАЮТ ПОРЦИОННО.

## *Требования к качеству:*

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:*

ПЕЧЕНЬЕ ПОДАЮТ В ПОЛДНИК С НАПИТКАМИ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ.

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