УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 10.17/2

Наименование блюда: ПРЯНИК С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Номер рецептуры: -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ПРЯНИК	40	40

Выход: 40

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
2,36	1,88	30	146,4	4,4	0,32	0,03	0,01	0

Технология приготовления:

ПРЯНИК 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:

ПРЯНИКИ ПОДАЮТ К НАПИТКАМ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ.

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