УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 10.17.1/2

Наименование блюда: ПРЯНИК С 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Номер рецептуры: -

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ПРЯНИК	60	60

Выход: 60

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
3,54	2,82	45	219,6	6,6	0,48	0,05	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./