УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Хлеб пшеничный.
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 20/30/40/50/60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто 20 г	Нетто 20г	Брутто, 30 г	Нетто, 30г	Брутто 40 г	Нетто 40г	Брутто 50 г	Нетто 50 г	Брутто 60 г	Нетто 60 г
Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	20	20	30	30	40	40	50	50	60	60

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на **20** грамм блюда	Содержание питательных веществ на **30** грамм блюда	Содержание питательных веществ на **40** грамм блюда	Содержание питательных веществ на **50** грамм блюда	Содержание питательных веществ на **60** грамм блюда
Белки, г	1,5	2,3	3	3,8	4,6
Жиры, г	0,2	0,2	0,3	0,4	0,5
Углеводы, г	9,8	14,8	19,7	24,6	29,5
Калорийность, ккал	47	70,5	94	117,5	141
В1, мг	0,022	0,033	0,044	0,055	0,066
В2, мг	0,006	0,009	0,012	0,015	0,018
Са, мг	4	6	8	10	12
Fe, мг	0,22	0,33	0,44	0,55	0,66
С, мг	0	0	0	0	0

Технология приготовления
Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Хлеб «Дарницкий» ржаной.
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 20/30/40/50/60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто 20 г	Нетто 20г	Брутто, 30 г	Нетто, 30г	Брутто 40 г	Нетто 40г	Брутто 50 г	Нетто 50 г	Брутто 60 г	Нетто 60 г
Хлеб «Дарницкий» ржаной	20	20	30	30	40	40	50	50	60	60

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на **20** грамм блюда	Содержание питательных веществ на **30** грамм блюда	Содержание питательных веществ на **40** грамм блюда	Содержание питательных веществ на **50** грамм блюда	Содержание питательных веществ на **60** грамм блюда
Белки, г	1,7	2,6	3,4	4,3	5,1
Жиры, г	0,7	1,0	1,3	1,7	2
Углеводы, г	8,5	12,8	17,0	21,3	25,5
Калорийность, ккал	51,8	77,7	103,6	129,5	155,4
В1, мг	0,087	0,13	0,174	0,217	0,26
В2, мг	0,067	0,101	0,134	0,168	0,201
Са, мг	14,6	21,9	29,2	36,5	43,8
Fe, мг	0,566	0,849	1,132	1,415	1,698
С, мг	0,08	0,12	0,16	0,2	0,24

Технология приготовления
Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Батон йодированный.
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 20/30/40/50/60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 20 г	Нетто, 20 г	Брутто, 30 г	Нетто, 30 г	Брутто, 40 г	Нетто, 40 г	Брутто, 50 г	Нетто, 50 г	Брутто, 60 г	Нетто, 60 г
Батон нарезной	20	20	30	30	40	40	50	50	60	60

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 20 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 50 грамм блюда
Белки, г	1.5	2.25	3,0	3,75	4,5
Жиры, г	0.58	0.87	1,16	1,45	1,74
Углеводы, г	10.28	15.42	20,56	25,7	30,84
Калорийность, ккал	52.4	78.6	104,8	131,0	157,2
В1, мг	0.022	0.033	0,044	0,055	0,066
В2, мг	0.006	0.009	0,012	0,015	0,018
Са, мг	3.8	5.7	7,6	9,5	11,4
Fe, мг	0.24	0.36	0,48	0,6	0,72
С, мг	0	0	0	0	0

Технология приготовления
Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству: Цвет, вкус и запах нарезного батона.

Шеф-повар/повар:_____

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ Детский сад № 28
«Ветерок»
_____ Е.Э.Шнейдер

Технологическая карта № 80

Наименование изделия: Печенье
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд» 1994г.
Химический состав и пищевая ценность: https://health-diet.ru/base_of_food/sostav/13594.php

Рецептура (раскладка продуктов) на 20/30 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, 20 г	Нетто, 20 г	Брутто, 30 г	Нетто, 30 г
Печенье	20	20	30	30

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 20 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 30 грамм блюда
Белки, г	1,1	1,6
Жиры, г	5,1	7,6
Углеводы, г	10,2	15,2
Калорийность, ккал	88,4	132,6
В1, мг	0	0
В2, мг	0	0
С, мг	0	0
Са, мг	0	0
Fe, мг	0	0

Требования к качеству
Форма изделия должна быть правильная, без изломов. печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. вкус и запах приятные.

Шеф-повар:_____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459305

Владелец Шнейдер Елена Эдуардовна

Действителен С 07.11.2024 по 07.11.2025