

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)	20 г		30 г		40 г		50 г		60 г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<u>Батон нарезной</u>	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	2.25	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

УТВЕРЖДАЮ:

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



Технологическая карта № 80

Наименование изделия: Печенье

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов 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: _____

Шеф-повар: _____