

Технологическая карта № **T348**

Номер рецептуры: T348

Наименование блюда : ****Батон нарезной с повидлом**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон нарезной	30	30	40	40	30	30		
Повидло	16	16	16	16	16	16		
В Ы Х О Д	30/16		40/16		30/16			

Технология приготовления:

Ломтики хлеба сверху покрывают повидлом. Повидло можно взбить и отсадить из кондитерского мешка в виде украшений.

Температура подачи не выше 14*С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству: бутерброды аккуратно оформлены, вкус и аромат соответствует повидлу, поверхность не заветрена

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	30/16	2.31	0.87	25.82	120.37	0	0	0	0	0
Детсад	40/16	3.06	1.16	30.96	146.54	0	0	0	0	0
ГКП	30/16	2.31	0.87	25.82	120.37	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина