

## Технологическая карта № 117п

Номер рецептуры:

Наименование блюда : **Батон нарезной**

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				
<b>В ы х о д</b>	30		40					

**Технология приготовления:**

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Органолептическая оценка (оценка качества) блюда

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона нарезного.

**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	2.25	0.87	15.42	78.51	0	0	0	0	0
Детсад	40	3	1.16	20.56	104.68	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений (г.Пермь) Уральский региональный центр питания, 2013 год. Под редакцией А.Я.Перевалова.

Диетолог \_\_\_\_\_ М.А. Смолина