МАДОУ "ДС № 48 г. Челябинска"

Технологическая карта № ТТК7118

Номер рецептуры: ТТК7118

Наименование блюда: хлеб ржаной

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	40	40	45	45	40	40	45	45
выход		40		45		45		

Технология приготовления:

Хлеб нарезают на ломтики.

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг			
	Категория	Выход	Белки, г	Жиры, і	Углеводі , г	Өнерг.це ность,кка		Fe	B1	B2	С
	Ясли	40	2.44	0.48	15.96	77.92	11.6	1.44	0.07	0.03	0
	Детсад	45	2.75	0.54	17.96	87.66	13.05	1.62	0.08	0.04	0
	ГКП	45	2.44	0.48	15.96	77.92	11.6	1.44	0.07	0.03	0

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян составитель Федоренко О.В