

Технологическая карта № **РТ110С**

Номер рецептуры: РТ110С

Наименование блюда : **25-Батон нарезной**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон нарезной	30	30	30	30				
В ы х о д	30		30					

Технология приготовления:

Батон нарезают на кусочки и подают .

Показатели качества и безопасности Органолептические показатели:

Внешний вид: аккуратно нарезанный кусочек батона.

Консистенция: батона - плотная..

Цвет: соответствующий батону.

Вкус: свойственный батону, без посторонних привкусов .

Запах: свойственный батону, без посторонних запахов

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	5.7	0.36	0.03	0.01	0
Детсад	30	2.25	0.87	15.42	78.51	5.7	0.36	0.03	0.01	0

Источники, используемые при составлении:

Детский сад № 378 г.Челябинск, технолог Старцева О.Ю.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г.Челябинска"

_____ О. А. Бура