

Технологическая карта № **ТК337С**

Номер рецептуры: ТК337С

Наименование блюда : **25-Батон с сыром**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Батон нарезной	25	25	30	30				
Сыр	8.3	8	10.3	10				
В ы х о д	25/8		30/10					

Технология приготовления:

Батон нарезают на кусочки массой 20-30 г. Сыр зачищают от пленок, корок, остатков обертки и различных повреждений. Нарезают на порционные кусочки и укладывают сверху на масло.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: масло и сыр равномерно покрывают кусок батона.

Консистенция: батона - плотная, сыра - твердая.

Цвет: соответствующий, сыру и батону.

Вкус: свойственный батону с сыром, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный батону и сыром, 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	25/8	3.98	2.85	12.85	92.99	84.75	0.36	0.03	0.04	0.06
Детсад	30/10	4.88	3.53	15.42	112.97	105.7	0.43	0.04	0.05	0.07

Источники, используемые при составлении:

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

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ "ДС 48 г. Челябинска"

О. А. Бура