Стельмах Людмила Геннадьевна

Подписан: Стельмах Людмила Геннадьевна
DN: C=RU, S=Краснодарский край, L=Армавир, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА № 1, SNILS=06531993175, INN=230201306709, E=stelmax_lg@mail.ru, G=Людмила Геннадьевна, SN=Стельмах, CN=Стельмах Людмила Геннадьевна
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2023-01-09 16:30:32

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ № 1
_____Л.Г.Стельмах
приказ № 55 от 09.01.2023 г

Технологическая карта № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): «**Хлеб ржаной**»
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Хлеб ржаной	20	30	20	30
	40	75	40	60
ВЫХОД:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	6,68	34,67	0,00
1,98	0,36	10,02	52,00	0,00
4,16	0,76	21,04	109,20	0,00
4,95	0,90	25,05	130,00	0,00

Требования к качеству:
Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.
Аромат и вкус свежей выпечки