

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование, функции и предприятия

Технологическая карта № 80,62

Наименование блюда (изделия): Рыба, тушеная с овощами (филе минтая)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	64,737 (г)	61,5
Масло подсолнечное	3,1 (г)	3,1
Соль йодированная	0,4 (г)	0,4
Масса тушеной рыбы	-	50,00
Лук репчатый	9,524 (г)	8
Морковь	0 (г)	22
- с 01.01 (25%)	29,333	-
- с 01.02 (25%)	29,333	-
- с 01.03 (25%)	29,333	-
- с 01.04 (25%)	29,333	-
- с 01.05 (25%)	29,333	-
- с 01.09 (20%)	27,5	-
- с 01.10 (20%)	27,5	-
- с 01.11 (20%)	27,5	-
- с 01.12 (20%)	27,5	-
Масло подсолнечное	4,1 (г)	4,1
Соль йодированная	0,4 (г)	0,4
Масса готовых овощей	-	50,00
Выход готового блюда	-	50/50

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски. Овощи хорошо промывают и очищают. Лук репчатый нарезают полукольцами, а морковь — соломкой. Порционные куски рыбы солят, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — куски филе рыбы с соусом с овощами, сохранившие форму.

Цвет — филе рыбы — от белого до серого, овощей — натуральный.

Консистенция — мягкая.

Вкус и запах — свойственные продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белок (г)	10,18	Витамин Е (мг)	3,46	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,78	Витамин D (мкг)	0,12	Железо (мг)	0,73
Калорийность (Ккал)	119,99	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,17	Кальций (мг)	35,96	Йод (мкг)	94
Витамин С (мг)	2,21	Фосфор (мг)	164,48	Витамин А (мкг)	446,15
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	43,48	Фенилаланин (г)	0,44
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	316	Селен (мкг)	9,84
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	445

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Вторичная

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование учреждения и подразделения

Технологическая карта № 611,02

Наименование блюда (изделия): Рис припущенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	63 (г)	63
Соль йодированная	1,8 (г)	1,8
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10 (г)	10
Выход готового блюда	-	180

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Крупу перебирают, промывают. В подсоленную воду добавляют 50 % масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения, закрывают крышкой. Затем добавляют остальные 50 % сливочного масла и перемешивают. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Цвет – от белого до кремового.

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

Информация о пищевой ценности

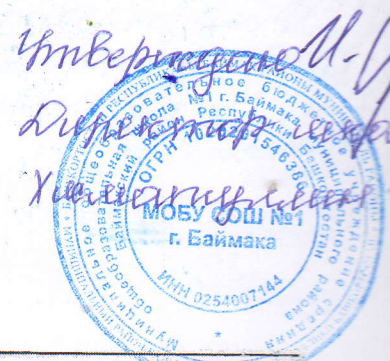
Белки (г)	4,55	Витамин Е (мг)	0,35	Х.юриды (мг)	
Жиры (г)	7,88	Витамин D (мкг)	0,13	Железо (мг)	0,7
Калорийность (Ккал)	275,80	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	46,75	Кальций (мг)	14,06	Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	97,5	Витамин А (мкг)	45
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	31,9	Фенилаланин (г)	0,24
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	68	Селен (мкг)	9,61
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асмянова Л.Ф.

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и предприятия

Технологическая карта № 282,11

Наименование блюда (изделия): Чай витаминизированный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Чай	0,4	0,4
Смесь "Витощка"	10	10
Вода	190	190
Выход готового блюда		200

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника и настаивают 5-10 мин, накрыв крышкой. Перед отпуском в посуду с чаем-заваркойвливают свежеприготовленный напиток, добавляют сухую смесь с витаминами для напитка "Витощка", чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — стакан с чаем витаминизированным.

Цвет — свойственный продуктам, входящим в напиток.

Консистенция — жидкая.

Вкус и запах — свойственный продуктам, входящим в напиток.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)		Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)		Витамин D (мкг)		Железо (мг)	
Энергетическая ценность (Ккал)	39	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,7	Кальций (мг)		Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	10	Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

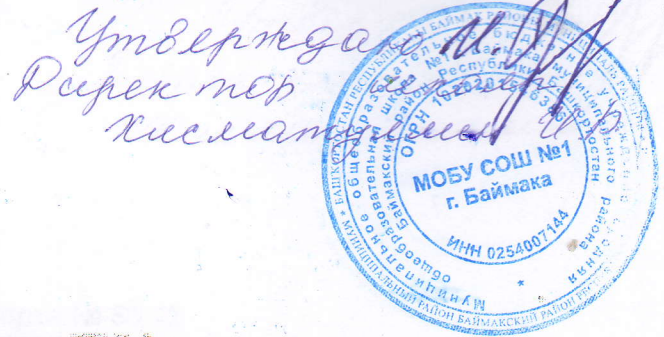
Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Утверждено
Директор
Кисматуллин
МОБУ СОШ №1
г. Баймак
ИНН 0254007144



ОБЩЕСТВЕННО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО АДМИНИСТРАЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ
Г. УФА, РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование организации и подразделения

Технологическая карта № 1,1

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	30 (г)	30
Выход готового блюда	-	30

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Хлеб пшеничный обогащенный витаминами нарезают на порционные куски.

Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для детей дошкольного и школьного возраста, АО "Уфимское хлебообъединение "Восход".

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — корка слегка выпуклая, без боковых выплывов, мякиш — пористый.

Цвет — от светло-желтого до темно-коричневого.

Вкус и запах — свойственный свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности:

Белки (г)	2,4	Витамин Е (мг)	0,45	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,3	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,75
Углеводы (г)	78	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
	16,5	Кальций (мг)	6	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	19,5	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	4,2	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	28	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование организации и подразделения

Технологическая карта № 53,42

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабrikата
Капуста белокочанная	50 (г)	40
Картофель	0 (г)	24
- с 01.01 (35%)	36,923	-
- с 01.02 (35%)	36,923	-
- с 01.03 (40%)	40	-
- с 01.04 (40%)	40	-
- с 01.05 (40%)	40	-
- с 01.06 (20%)	30	-
- с 01.07 (20%)	30	-
- с 01.08 (20%)	30	-
- с 01.09 (25%)	32	-
- с 01.10 (25%)	32	-
- с 01.11 (30%)	34,286	-
- с 01.12 (30%)	34,286	-
Морковь	0 (г)	8
- с 01.01 (25%)	10,667	-
- с 01.02 (25%)	10,667	-
- с 01.03 (25%)	10,667	-
- с 01.04 (25%)	10,667	-
- с 01.05 (25%)	10,667	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	9,524 (г)	8
Масло подсолнечное	3,2 (г)	3,2
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
Сметана с массовой долей жира 15 %	10 (г)	10
Выход готового блюда	-	200/10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой, картофель – брусочками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части щей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук, картофель – кубиками.
Цвет – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.
Консистенция – капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,60	Витамин Е (мг)	1,55	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,86	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	0,62
Калорийность (Ккал)	80,73	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,36	Кальций (мг)	37,98	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	24,04	Фосфор (мг)	41,62	Витамин А (мкг)	172,62
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	17,16	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	298	Селен (мкг)	0,27
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	20

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Утверждено
Директор
Киселева Л.Н.
МОБУ СОШ №1
г. Елабуга
ИИИ СОШ
Елабугинский район
Башкортостан

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование организации и подразделения

Технологическая карта № 233,23

Наименование блюда (изделия): Мясо птицы, припущенное в томатном соусе

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Цыплята бройлеры 1-сорт	106,7	103,5
Масло подсолнечное	0,7	0,7
Соль йодированная	0,8	0,8
Масса припущенной птицы	-	45,0
Мука пшеничная в/с	2	2
Томат-паста	4,5 (г)	4,5
Лук репчатый	1,125 (г)	0,9
Морковь	0 (г)	2,7
- с 01.01 (25%)	3,6	-
- с 01.02 (25%)	3,6	-
- с 01.03 (25%)	3,6	-
- с 01.04 (25%)	3,6	-
- с 01.05 (25%)	3,6	-
- с 01.09 (20%)	3,375	-
- с 01.10 (20%)	3,375	-
- с 01.11 (20%)	3,375	-
- с 01.12 (20%)	3,375	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Масса соуса томатного	-	45,0
Выход готового блюда	-	45/45

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленные тушки птицы отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Мякоть нарезают на мелкие куски, припускают с добавлением масла растительного. Затем заливают соусом, доводят до готовности и отпускают. Для приготовления соуса промытые, очищенные и нарезанные лук, морковь, пассеруют, добавляют томат-пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид — мясо-птицы, припущенное в томатном соусе.

Цвет — от белого до светло-серого, соуса — от оранжевого до красного.

Консистенция — мягкая, сочная.

Вкус и запах — свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	19,83	Витамин Е (мг)	0,97	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	17,99	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,54
Калорийность (Ккал)	251,97	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,93	Кальций (мг)	21,91	Иод (мкг)	5
Витамин С (мг)	4,32	Фосфор (мг)	172,41	Витамин А (мкг)	108,9
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	23,7	Фенилаланин (г)	0,72
Витамин В2 (мг)	0,17	Калий (мг)	293	Селен (мкг)	0,37
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	137

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование организации и подразделения

Технологическая карта № 211,47

Наименование блюда (изделия): Макаронные изделия отварные с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А	52,5 (г)	52,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10 (г)	10
Соль йодированная	1,2 (г)	1,2
Выход готового блюда		150/10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму.

Цвет – от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая, но упругая.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

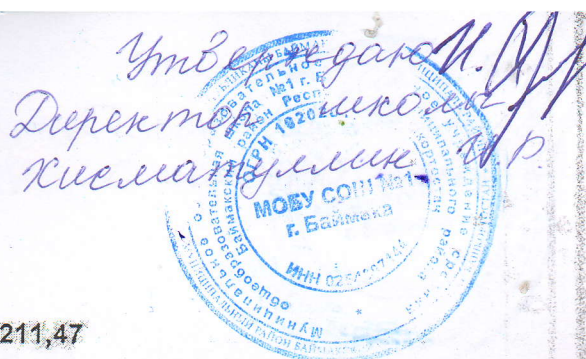
Белки (г)	5,86	Витамин Е (мг)	0,89	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,93	Витамин D (мкг)	0,13	Железо (мг)	0,89
Калорийность (Ккал)	243,55	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	37,14	Кальций (мг)	16,79	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	48,68	Витамин А (мкг)	45
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	8,66	Фенилаланин (г)	0,27
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	68	Селен (мкг)	0,1
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	12

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование организации и предприятия

Технологическая карта № 283

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром шк

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Чай	0,4 (г)	0,4
Сахар-песок	10 (г)	10
Выход готового блюда		200

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Емкость для заварки ополаскивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, доливают кипятком до требуемого объема. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

Информация о пищевой ценности

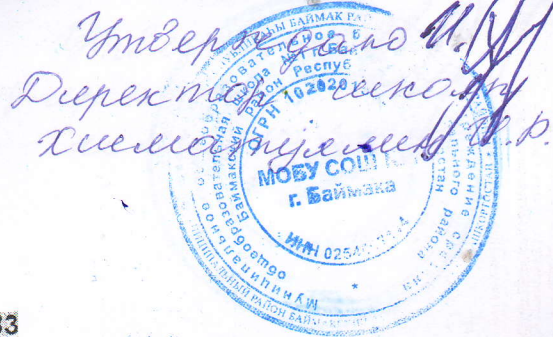
Белки (г)		Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)		Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	0,03
Калорийность (Ккал)	39,9	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,98	Кальций (мг)	0,3	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование, Организация и Адрес

Технологическая карта № 420,02

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами	40 (г)	40
Выход готового блюда		40

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Хлеб пшеничный, обогащенный витаминами нарезают на порционные куски.

*Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для детей дошкольного и школьного возраста, АО "Уфимское хлебообъединение "Восход".

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — корка слегка выпуклая, без боковых выплывов, мякиш — пропеченный.

Цвет — от светло-желтого до темно-коричневого.

Вкус и запах — свойственный свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности:

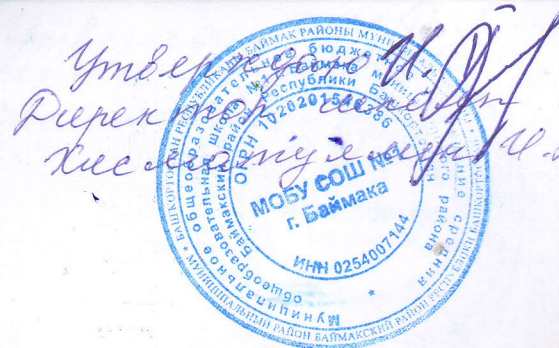
Белки (г)	3,2	Витамин Е (мг)	0,6	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,4	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1
Калорийность (Ккал)	104	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	22	Кальций (мг)	8	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	26	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	5,6	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	37	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

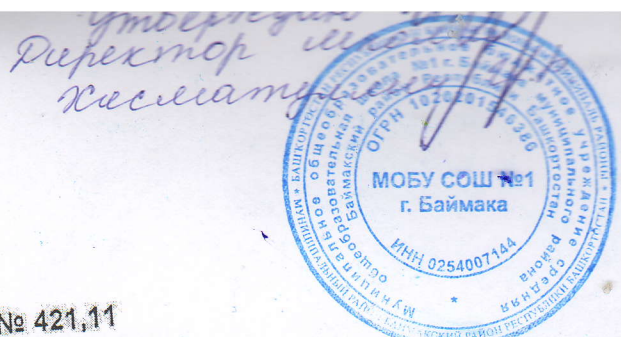
Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.



Муниципальное автономное учреждение "Центр детского и диетического питания" городского округа город Уфа Республики Башкортостан



Технологическая карта № 421,11

Наименование блюда (изделия):	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	
Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	40	40
Выход готового блюда		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации:
 Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами нарезают на порционные куски.
 *Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб ржано-пшеничный с витаминами и желатином "Свежий 2" для детей дошкольного и школьного возраста, АО "Уфимское хлебообъединение "Восход".

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.
 Цвет — от светло-коричневого до темно-коричневого.
 Вкус и запах — свойственный свежому хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности			
Белки (г)	3,2	Витамин Е (мг)	0,68
Жиры (г)	0,4	Витамин D (мкг)	
Калорийность (Ккал)	88	Витамин К (мкг)	
Углеводы (г)	18,4	Кальций (мг)	11,6
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	52
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	16,8
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	97
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)	
		Хлориды (мг)	1,2
		Железо (мг)	
		Цинк (мг)	
		Иод (мкг)	
		Витамин А (мкг)	
		Фенилаланин (г)	
		Селен (мкг)	
		Фтор (мкг)	

Технолог:

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.