



УТВЕРЖДЕНА

Заведующий МАДОУ № 23
О.Г. Дремлюженко
Приказ от 01.02.2022г. № 70-од

Технологическая карта № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Печенье промышленного производства»**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна – Москва ДеЛи плюс, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	ясли	ясли	сад	сад
Печенье промышленного производства	20	20		30
ВЫХОД:		20		30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
2,43	5,58	24,93	136,5	0,07	-	7	11,2	38,3	14,2	0,7

Технология приготовления: *В соответствии с указаниями производителя в количестве 1-2шт. Не допускается подсыхание.*

Требования к качеству:

Внешний вид: *в соответствии с технологией, форма - цельная.*

Консистенция: *песочная, хрустящая.*

Цвет: *светло-коричневый.*

Вкус: *приятный, сдобный.*

Запах: *приятный.*