

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412

Утверждаю Ген. директор
ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
Дрыженков Р.А.



Технологическая карта .
« Бутерброд с маслом и сыром »

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.
Дели принт, 2012 г, рецептура №3 стр 96.*

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса гр. на одну порцию от 3-7 лет	
	брутто	нетто
Сыр российский, или волжский,	16	15
Или голландский, или швейцарский	16,5	15
Масло сливочное	10	10
Хлеб пшеничный, батон	30	30
Выход	-	15/10/30

Технология приготовления.

Хлеб намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра.

Требования к качеству.

Внешний вид : ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху-сыр прямоугольной или треугольной формы.

Цвет : сыра и хлеба.

Консистенция : мягкая.

Вкус : сыра и хлеба.

Запах : свойственный свежим продуктам.

На 45 гр

Пищевая и энергетич цен.	Витамины	Минеральные вещ.
Б- 4,73	В1-0,05	Ca-96,1
Ж- 6,88	В2-0,05	Mg-13,4
У- 14,56	А-46	P-77,6
Э.Ц-139 ккал		Fe-0,71

Руководитель производства

Сапрыкина М.А