


 ДТВЕРЖДАЮ:
 Директор МБОУ ООШ № 17
 имени А.И. Котова хутора Славянского
 Л.А. Андриевская
 01 сентября 2023 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЕЧЕНЬЕ

Наименование сборника рецептур: **сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Первалова № 608**

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печенье	30	30	3,0	3,0
ВЫХОД	-	30	-	3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,25	2,94	22,32	125,1

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
7	3	0,2	0

Требования к качеству:

Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.