

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор МБОУ СОШ №29**  
**имени К.Ф.Зайцева**  
**\_\_\_\_\_ Е.А. Бринцева**  
**« 1 » октября 2022 г.**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 607)**

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Вафли, 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
0,84	0,99	23,19	105

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
10,5	4,5	0,3	0

**Технология приготовления** (с указанием процессов приготовления и технологических режимов)

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