

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Сыр порционный

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сыр порционный», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г. Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, не крошащаяся. Цвет: соответствует цвету сыра. Вкус: соответствует виду сыра. Запах: соответствует виду сыра.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
сыр российский, или волжский, или угличский, или рокфор	17	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,5	15
Или московский, или ярославский	16	15
или степной, или костромской	15,5	15
Или плавленый, или брынза	15,5	15
Выход		15

4 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 15г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,48	4,43	-	54

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,005	0,045	0,10	39	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
132	75	5,25	0,15	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____