

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ № 4
им.В.С.Каширина х.Любимов
И.В.Назаренко
21.08.2025 г



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Бутерброд с маслом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с маслом», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ ООШ № 4 им.В.С.Каширина х.Любимов

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Бутерброд с маслом», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Масло сливочное, или шоколадное, или медовое	10	10
Хлеб	30	30
Выход		40

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 40г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,4	7,5	14,9	136

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,07	0,06	63,0	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
139,44	96,3	9,45	0,49	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

В.В.Асанова