

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Бутерброд с джемом, повидлом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с джемом, повидлом», 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 джемом, повидлом», 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
Джем или повидло	20,2	20
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход		55

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

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 и повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

Цвет: повидла или джема.

Вкус: повидла или джема и хлеба.

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 55г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,4	3,9	29,2	161

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