

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

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

### Бутерброд с сыром

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Бутерброд с сыром», 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 сыром», 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
сыр <b>российский</b> , или волжский, или угличский,	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	16,5	15
или московский, или ярославский	16	15
или степной, или костромской	15,5	15
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
<b>Выход</b>		<b>50</b>

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

#### 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, сверху –сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 50г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,8	8,3	14,8	157

Витамины				
В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	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