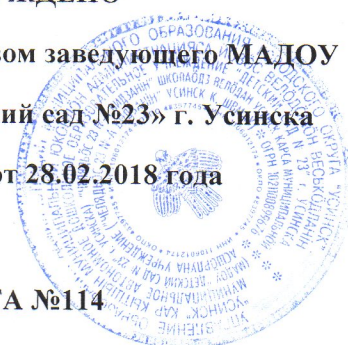


УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №114

**Наименование изделия:** Хлеб пшеничный

**Номер рецептуры:** 114

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	В т.ч. жив.	Всего	В т.ч. раст.		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
<b>Итого:</b>			7,6	0,0	0,8	0,8	49,2	235

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	Ca	Fe
0,11	0,03	0,0	20	1,1

**Выход:** 100

**Технология приготовления:** Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству:** Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.