

УТВЕРЖДЕНО  
 приказом заведующего МАДОУ  
 «Детский сад №23» г. Усинска  
 №102 от 28.02.2018 года



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №115**

**Наименование изделия:** Хлеб ржаной

**Номер рецептуры:** 115

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов 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 ржаной формовой   | 100      | 100   |                      |             |       |              |                       |   |
| <b>Итого:</b>          |          |       | 6,6                  | 0,0         | 1,2   | 1,2          | 33,4                  |   |

| Витамины, мг   |                |     | Минеральные в-ва, мг |     |
|----------------|----------------|-----|----------------------|-----|
| B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C   | Ca                   | Fe  |
| 0,18           | 0,08           | 0,0 | 35                   | 3,9 |

**Выход:** 100

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

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