

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ

«Детский сад №23» г. Усинска

№102 от 28.02.2018 года



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №607

Наименование изделия: Вафли

Номер рецептуры: 607

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.		
Вафли с фруктово-ягодными начинками	100	100						
Итого:			2,8	0,0	3,3	3,3	77,3	350

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,04	0,0	16	1,5

Выход: 100

Требования к качеству: Вафли сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.